ИДА САВИ

БУЛОЧКИ ПИРОГИ ПИРОЖНЫЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга ставит своей, целью помочь хозяйкам в домашнем приготовлении различных кондитерских изделий.

Книга содержит рецепты булочек, пирожков, пирожных, кексов, печенья, пирогов и тортов, которые можно выпекать в домашних условиях.

- Ида Сави
  - Предисловие
  - Печи для выпечки и их эксплуатация
  - Необходимые кухонные принадлежности
  - Необходимые продукты
  - Ячменные лепешки
    - ЯЧМЕННАЯ ЛЕПЕШКА НА ПРОСТОКВАШЕ
    - ЯЧМЕННАЯ ЛЕПЕШКА НА СВЕЖЕМ МОЛОКЕ
    - ЯЧМЕННАЯ ЛЕПЕШКА С ТВОРОГОМ
    - ЛЕПЕШКА ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ
    - ТЕРТАЯ ЛЕПЕШКА (ЛЕПЕШКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ)
  - Дрожжевое тесто и изделия из него
    - СЕПИК
    - СЕПИК ИЗ ЯЧМЕННОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
    - СЕПИК С КАРТОФЕЛЕМ
    - СЕПИК С ТВОРОГОМ
    - РЖАНОЙ ХЛЕБ С СИРОПОМ (КИСЛО-СЛАДКИЙ ХЛЕБ)
    - БУЛКА
    - СЛАДКАЯ БУЛКА (КАРДАМОННАЯ БУЛКА)
    - ТВОРОЖНАЯ БУЛКА
    - БУЛКА С ТЫКВОЙ
    - МОРКОВНАЯ БУЛКА
    - КРЕНДЕЛЬ
    - КРЕНДЕЛЬ С ШАФРАНОМ
    - ВЕНОК
    - ВЕНОК С ЛИСТОЧКАМИ
    - ЯБЛОЧНЫЙ ВЕНОК
    - ДАТСКИЙ НОВОГОДНИЙ ВЕНОК
    - РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ
    - РУЛЕТ С ИЗЮМОМ
    - РУЛЕТ С ОРЕХАМИ ИЛИ МИНДАЛЕМ
    - РУЛЕТ С МАКОМ
    - ВЕНОК ИЗ РУЛЕТА С НАДРЕЗАМИ
    - ФОРМОВАЯ БУЛКА ИЗ РУЛЕТА

- ФОРМОВАЯ БУЛКА
- ФОРМОВАЯ БУЛКА С МИНДАЛЕМ
- ФОРМОВАЯ БУЛКА С ВАРЕНЬЕМ
- САВАРЕН (ФОРМОВАЯ БУЛКА, ПРОПИТАННАЯ САХАРНЫМ СИРОПОМ)
- ПИРОГ
- ЧАЙНЫЙ ПИРОГ (ПИРОГ С НАЧИНКОЙ)
- ПИРОГ С КОРИЦЕЙ
- ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ
- ПИРОГ С РЕВЕНЕМ ИЛИ С КРЫЖОВНИКОМ
- ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ
- ПИРОГ С ТВОРОГОМ (ВАТРУШКА)
- ПИРОГ С ПОВИДЛОМ ИЛИ ДЖЕМОМ
- ПИРОГ С ТМИНОМ
- ПРАЗДНИЧНАЯ БУЛКА С ПРЯНОСТЯМИ
- ПРАЗДНИЧНАЯ БУЛКА С ИЗЮМОМ
- БУЛОЧКИ С ТМИНОМ (20—25 ШТУК)
- БУЛОЧКИ С МАКОМ (20—25 ШТУК)
- БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ (20—25 ШТУК)
- БУЛОЧКИ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ (20—25 ШТУК)
- БУЛОЧКИ С ТВОРОГОМ (25—30 ШТУК)
- БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ (25 ШТУК)
- ВАТРУШКИ (20—25 ШТУК)
- ВАТРУШКИ “МУЛЬГИ” (40—50 ШТУК)
- ВАТРУШКИ “МУЛЬГИ” С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
- ЗАВАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ
- САХАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ (20—25 ШТУК)
- ДЕТСКИЕ БУЛОЧКИ
- РОГАЛИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ (24—32 ШТУКИ)
- РОГАЛИКИ С МАКОМ (24—32 ШТУКИ)
- БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ (20—25 ШТУК)
- БУЛОЧКИ С МАКОМ (20—25 ШТУК)
- СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ (20—25 ШТУК)
- ТРУБОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ (24 ШТУКИ)
- СЛОЕНЫЕ БУЛОЧКИ
- МАСЛЯНЫЕ БУЛОЧКИ
- БУЛОЧКИ С КРЕМОМ
- БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ (24 ШТУКИ)
- ВИТЫЕ БУЛОЧКИ (24 ШТУКИ)
- СЛОЕНЫЕ ПЛЕТЕНКИ
- СЛОЕНЫЙ ВЕНОК
- ВЕНСКИЕ БУЛОЧКИ (30—32 ШТУКИ)

- ФОРМОВКА ВЕНСКИХ БУЛОЧЕК
- Песочное тесто и изделия из него
  - СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:
  - МЯГКОЕ СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:
  - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С КАРТОФЕЛЕМ:
  - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО СО СМЕТАНОЙ:
  - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ТВОРОГОМ:
  - ДРОЖЖЕВОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:
  - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С СЫРОМ:
  - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ПЕКАРСКИМ ПОРОШКОМ:
  - ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (15—16 ШТУК)
  - ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОКАМИ (18—20 ШТУК)
  - ЯБЛОКИ В ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ (16 ШТУК)
  - КОРЗИНОЧКИ ИЗПЕСОЧНОГО ТЕСТА (20—22 ШТУКИ)
    - Начинки
  - КОРЗИНОЧКИ С ТВОРОГОМ
  - МИНДАЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ
  - ПОЛУОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, РЕВЕНЕМ ИЛИ КРЫЖОВНИКОМ
  - ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, РЕВЕНЕМ ИЛИ КРЫЖОВНИКОМ
  - ПОЛУОТКРЫТЫР1 ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
  - ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ И ГЛАЗУРЬЮ
  - ПОЛУОТКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ.
  - ПИРОЖНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА СО СЛИВКАМИ
  - ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ЯГОДАМИ
  - ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
  - ПИРОГ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ, ДЖЕМОМ И ПОВИДЛОМ
  - ПИРОГ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ И ЯБЛОКАМИ
  - ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ
  - ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКАМИ
  - ПИРОГ С ЯГОДАМИ
  - ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ И МИНДАЛЕМ
  - ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

- ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ДВУХСЛОЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- БРУСОЧКИ С КОРИЦЕЙ
- МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПОЛОСАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ “КАРУСЕЛЬНОЕ”
- САХАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ
- ВАНИЛЬНЫЕ ВЕНКИ
- МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ
- БРУСКИ С ОРЕХАМИ
- СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ
- ТМИННЫЕ ПАЛОЧКИ
- СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ
- ПЕЧЕНЬЕ К КОКТЕЙЛЮ
- СОЛЕНЫЕ КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (20—22-ШТУКИ)
- КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА

○ Соленое тесто и изделия из него
- СЛОЕНОЕ ТЕСТО:
- ПОЛУСЛОЕНОЕ ТЕСТО:
- СЛОЕНОЕ ТЕСТО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
- КРУЖКИ И ЯЗЫЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (25—26 ШТУК)
- СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ (12 ШТУК)
- КАРМАНЧИКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—24 ШТУКИ)
- СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОКАМИ (20—24 ШТУКИ)
- ВЕТРЯЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- ТРУБОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—24 ШТУКИ)
- РУЛЕТЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—24 ШТУКИ)
- СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ (16—20 ШТУК)
- СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ (ПИРОЖНЫЕ “НАПОЛЕОН”, 16—20 ШТУК)
- ОСНОВА ТОРТА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- СЛОЕНЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ
- СЛОЕНЫЕ ТМИННЫЕ ПАЛОЧКИ
- ПЕЧЕНЬЕ “ШТОПОР” ИЗ СЛОЕНОГО И ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

- ПОЛУМЕСЯЦЫ ИЛИ ТРЕУГОЛЬНИКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- ВОЛОВАНЫ

- Бисквитное тесто и изделия из него
  - ОБЫЧНОЕ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО:
  - БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРАХМАЛОМ:
  - БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С КАКАО:
  - БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С ВОДОЙ:
  - БИСКВИТНОЕ ТЕСТО СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ:
  - БИСКВИТ (400 Г)
  - БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ
  - БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С РЕВЕНЕМ
  - БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ
  - БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
  - БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ФРУКТОВЫМ ИЛИ ЯГОДНЫМ ПОВИДЛОМ
  - БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ
  - БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ
  - БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ СО ВЗБИТЫМИ ОЛИВНАМИ И БАНАНАМИ
  - БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ
  - БИСКВИТНЫЕ ТРУБОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ
  - БИСКВИТНЫЕ ТРУБОЧКИ С ОРЕХАМИ ИЛИ КАКАО
  - БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (ЛОЖЕЧНЫЙ БИСКВИТ)
  - БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ
  - ПЕЧЕНЬЕ ИЗ БИСКВИТНОГО РУЛЕТА
- Изделия, выпекаемые в форме
  - ПИРОГ ИЗ. ОБОЙНОЙ МУКИ
  - ЗАПЕКАНКА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ И ПРОСТОКВАШИ
  - ПРЯНЫЙ ПИРОГ О ПРОСТОКВАШЕЙ
  - ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ
  - ПРЯНЫЙ ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ
  - ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ
  - ПИРОГ С КОФЕ
  - ПИРОГ ИЗ КОКОСОВЫХ ХЛОПЬЕВ
  - БАБУШКИН ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
  - ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
  - ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ
  - ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С БЕЛКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

- ПИРОГ С БРУСНИКОЙ ИЛИ ЧЕРНИКОЙ
- ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ
- ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
- ПИРОГ С ИНЖИРОМ
- ПИРОГ СО СЛИВАМИ
- ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ СО СЛИВОЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
- ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ (ФИНСКИЙ)
- ПИРОГ С ФИНИКАМИ
- АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ
- КЕКС-ТРЁХСТАКАННИК
- РАССЫПЧАТЫЙ КЕКС
- КЕКС С ИЗЮМОМ (СУЛТАНСКИЙ ПИРОГ)
- КЕКС С ТМИНОМ
- МРАМОРНЫЙ КЕКС
- ПИРОГ С МАКОМ
- ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
- РАССЫПЧАТЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
- ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ
- ПИРОГ С ЯИЧНЫМИ БЕЛКАМИ И ШОКОЛАДОМ
- ПИРОГ ИЗ КЕКСОВОГО ПОРОШКА И ТВОРОГА
- ПИРОГ ИЗ КЕКСОВОГО ПОРОШКА С ВАРЕНЬЕМ
- ПИРОГ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ
- ПИРОГ С МАЙОНЕЗОМ
- РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

○ Заварное тесто и изделия из него
- ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ “ШУ” СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ (30—40 ШТУК)
- ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ “ШУ” С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ
- ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КЛУБНИКОЙ
- ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ “ШУ” С КРЕМОМ
- СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ (45—50 ШТУК)
- СОЛЕНОЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (90—95 ШТУК)
- СЛАДКОЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

○ Белковое тесто и пирожные “безе”
- ПИРОЖНЫЕ “БЕЗЕ”
- БЕЛКОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КОФЕ
- ВОЗДУШНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КАКАО
- БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ
- РОЗОВОЕ БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

- ОСНОВЫ ТОРТА ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА
- Рулеты из лапшового теста
  - СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ
  - СТРУДЕЛЬ С РЕВЕНЕМ
  - СТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ
  - РУЛЕТ С ОВОЩАМИ
- Изделия, жаренные во фритюре
  - ПОНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ (12—15 ШТУК)
  - КОЛЬЦА, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ (20—24 ШТУКИ)
  - ПОНЧИКИ С ИЗЮМОМ (20—24 ШТУКИ)
  - ПОНЧИКИ
  - ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ
  - ШАРИКИ, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ
  - ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ
  - ПОНЧИКИ СО СЛИВАМИ
  - ХВОРОСТ (НА ДРОЖЖАХ)
  - ХВОРОСТ (С ПЕКАРСКИМ ПОРОШКОМ)
  - КОЛЬЦА, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ
  - ПЕЧЕНЬЕ “СВИНЫЕ УШКИ”
  - ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛАПШОВОГО ТЕСТА
  - ПЕЧЕНЬЕ “УЗЕЛКИ”
  - СЫРНЫЕ БАТОНЧИКИ
  - ХВОРОСТ
- Пряники
  - МЕЛКИЕ ПРЯНИКИ
  - ПРЯНИКИ С ГЛАЗУРЬЮ
  - ПРЯНИКИ “БРУСОЧКИ”
  - КОВРИЖКА “КУБИКИ”
  - ФРАНЦУЗСКИЕ ПРЯНИКИ (“ДОМИНО”)
  - ПРЯНИКИ “ОРЕШКИ”
  - ПРЯНИКИ С ИМБИРЕМ
  - СВЕТЛЫЕ ПРЯНИКИ
  - МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ
  - МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ
  - МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ
  - МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ
  - МЕДОВАЯ КОВРИЖКА С САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
  - ДАТСКИЙ ПРЯНИК
  - КОВРИЖКА СО СЛИВАМИ
  - КОВРИЖКА С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
  - МЯГКАЯ КОВРИЖКА
  - КОВРИЖКА С ОРЕХАМИ
- Вафли
  - ПРОСТЫЕ ВАФЛИ

- СЛАДКИЕ ВАФЛИ
- ВАФЛИ СО СЛИВКАМИ
- ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ
- ВАФЛИ НА ДРОЖЖАХ
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ
- ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ВАФЛИ
- СОЛЕНЫЕ ВАФЛИ НА ДРОЖЖАХ
- СОЛЕНЫЕ ВАФЛИ С ПЕКАРСКИМ ПОРОШКОМ

○ Начинки для изделий из песочного, слоеного и заварного теста и вафель

○ Печенье
- ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ
- ТМИННОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ
- ЯЧМЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ
- ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБЦЫ
- ВОЗДУШНОЕ СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ОВСЯНЫЕ КЕКСЫ
- ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ
- ОВСЯНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ
- ОВСЯНАЯ СТРУЖКА
- ПРОСТОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ “АЛЬБЕРТ”
- АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ
- КОКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ
- КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ И ОРЕХОВ
- ОРЕХОВЫЕ И ШОКОЛАДНЫЕ ХЛЕБЦЫ
- МИНДАЛЬНЫЕ ХЛЕБЦЫ
- СТРУЖКА

○ Пироги и пирожки
- ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ИЛИ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—25 ШТУК)
- ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- ПИРОЖКИ С КИЛЬКОЙ
- ПИРОЖКИ С КОЛБАСОЙ
- ПИРОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ
- ПИРОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
- ОТКРЫТЫЕ ПИРОЖКИ (РАССТЕГАИ)
- РОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ (18—24 ШТУКИ)
- ПИРОЖКИ, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ (20—25 ШТУК)
- ЗАКРЫТЫЕ ПИРОГИ

- МНОГОСЛОЙНЫЙ ПИРОГ С РЫБОЙ И РИСОМ
- ПИРОГ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ СО СВИНИНОЙ
- ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ПИРОГ С ВИШНЯМИ
- ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- ПИЦЦА С САЛАКОЙ (ПО-ФИНСКИ)
- ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
- ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ
- ПИРОГ С ТВОРОГОМ

○ Торты
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ЯГОДАМИ
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ.
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МОЛОЧНЫМ КРЕМОМ
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ “МОККО”
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ФРУКТАМИ И МОРОЖЕНЫМ
- АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ
- ХЛЕБНЫЙ ТОРТ
- ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ
- ОРЕХОВЫЙ ТОРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
- ТОРГ “МЕЧТА” (ФИНСКИЙ)
- ЯГОДНЫЙ ТОРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- МИНДАЛЬНОЕ КОЛЬЦО С КЛУБНИКОЙ И МОРОЖЕНЫМ
- МЕДОВЫЙ ТОРТ
- ПРЯНЫЙ ТОРТ
- ТОРТ “ФРАНКФУРТСКИЙ ВЕНОК”
- ТОРТ С ШОКОЛАДОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МОЛОЧНЫМ ИЛИ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ С ШОКОЛАДОМ И ФРУКТАМИ
- ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ
- ТОРТ “БЕЗЕ” С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ “БЕЗЕ” СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- ТОРГ “БЕЗЕ” С ЯБЛОКАМИ
- БЕЛКОВЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ
- ТОРТ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ
- ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

- ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ВАРЕНЬЕМ
- ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С “БЕЗЕ”
- ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ЯГОДАМИ
- ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С АПЕЛЬСИНАМИ
- ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ЖЕЛЕ
- ТОРТ С ЧЕРНИКОЙ
- ТОРТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ
- ТВОРОЖНО-ФРУКТОВЫЙ ТОРТ
- ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ
- ТОРТ С КРЕМОМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- ТОРТ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ВАРЕНЬЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- ВАФЕЛЬНЫЙ ТОРТ
- ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С КРЕМОМ
- ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С ФРУКТАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ И ТВОРОЖНОГО КРЕМА
- ТОРТ ИЗ РУЛЕТА
- ТОРТ ИЗ РУЛЕТА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- ТОРТ ИЗ РУЛЕТА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
- БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С “БЕЗЕ”
- ЗАПЕЧЕННЫЙ ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ
- ТОРТ С ПАНИРОВОЧНЫМИ СУХАРЯМИ
- ТОРТ ИЗ КЕКСА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ФРУКТАМИ
- ТОРТ ИЗ КЕКСА С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ ИЗ КЕКСА С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ ИЗ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

○ Кремы для пирожных и тортов
- МОЛОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ
- МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ
- КОФЕЙНЫЙ КРЕМ
- МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ
- ОРЕХОВЫЙ КРЕМ
- МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С ЯИЧНЫМИ ЖЕЛТКАМИ
- МАСЛЯНЫЙ КРЕМ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ
- МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С ЯЙЦОМ
- МАСЛЯНЫЙ ЯИЧНО-МОЛОЧНЫЙ КРЕМ
- ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

- ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ
- КРЕМ С КАКАО
- КОФЕЙНЫЙ КРЕМ
- КОФЕЙНО-ОРЕХОВЫЙ КРЕМ
- ОРЕХОВЫЙ КРЕМ
- ПРАЛИНОВЫЙ КРЕМ
- ФРУКТОВЫЙ КРЕМ
- ЛИМОННЫЙ КРЕМ
- КАРАМЕЛЕВЫЙ КРЕМ
- ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
- СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С КЛУБНИКОЙ ИЛИ МАЛИНОЙ
- СЛИВОЧНЫЙ ЛИМОННЫЙ КРЕМ
- СЛИВОЧНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ
- СЛИВОЧНЫЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ
- КАРАМЕЛЕВЫЙ КРЕМ
- БЕЛКОВЫЙ КРЕМ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ
- БЕЛКОВЫЙ КРЕМ С ФРУКТОВЫМ ПЮРЕ
- ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ

○ Глазури и другие заготовки для пирожных и тортов
- ЛИМОННАЯ ГЛАЗУРЬ
- КЛУБНИЧНАЯ И МАЛИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ
- РОМОВАЯ ГЛАЗУРЬ
- КОФЕЙНАЯ ГЛАЗУРЬ
- ГЛАЗУРЬ С КАКАО
- ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ
- БЕЛКОВАЯ ГЛАЗУРЬ
- ЦВЕТНАЯ ГЛАЗУРЬ
- СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ
- КОРИЧНЕВАЯ СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ
- КАЛЕНЫЙ МИНДАЛЬ
- КАЛЕНЫЙ ЛЕСНОЙ ОРЕХ ИЛИ АРАХИС
- ПРАЛИНЕ
- ЖАРЕНЫЕ ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ
- МАРЦИПАН
- МАРЦИПАН С МУКОЙ И СЛИВКАМИ

Ида Сави
Булочки, пироги, пирожные

Второе издание
Таллин “Валгус” 1983

Предисловие

Эта книга ставит своей, целью помочь хозяйкам в домашнем приготовлении различных кондитерских изделий. Выпеченные дома изделия вносят разнообразие в нашу пищу, к тому же многим хозяйкам очень нравится печь. Дома можно успешно использовать имеющееся в продаже готовое тесто, для приготовления тортов и пирожных — основы торта, печенье и т. п.

В книге приводится множество рецептов изделий, предназначенных как для каждодневного, так и для праздничного стола, а также рассказывается о печах для выпечки, необходимом кухонном инвентаре и продуктах. В расположении рецептов мы исходили из основных видов теста.

В заключение выражаю глубокую признательность рецензенту С. Массо и всем тем, кто оказал мне помощь в работе над этой книгой.

Автор

Печи для выпечки и их эксплуатация

Выпечка изделий производится в духовых шкафах печей, отапливаемых твердым топливом, газовых и электрических плит, электроформах (печка “чудо”), а также в специальных формах на газовой горелке или примусе.

При выпечке весьма важно, чтобы печь была в порядке и предварительно нагревалась в течение 15— 30 минут до температуры, необходимой для выпечки данного вида теста и изделия. Затем прямой нагрев уменьшается. Во время выпекания пламя в газовой духовке и в печи, отапливаемой твердым топливом, не должно быть сильным. Температуру в печи проверяют термометром, в случае его отсутствия для этой цели используют белую бумагу.

Различают следующие стадии нагревания печи.

Слабый жар (17—125°) — белая бумага по прошествии 10 минут становится не коричневой, а желтой.

Умеренный жар (125—180 °С) — белая бумага становится светло-коричневой по прошествии 5—10 минут.

Средний жар (180—225 °С) — белая бумага становится коричневой в течение 1—2 минут.

Жаркая печь (225—275 °С) — белая бумага становится коричневой в течение 15—30 секунд.

Опытная хозяйка может определить температуру и рукой.

Духовой шкаф с твердым топливом. Перед тем как затопить печь, следует удалить золу из очага и зольника, а при необходимости также из-под колец над духовкой. Дрова должны быть сухими и по размерам соответствовать размерам топки. Дверцей зольника регулируется сила тяги. При предварительном прогреве духовки пламя должно быть сильным, при выпечке - соответствовать изделию.

В газовых духовках пламя расположено по бокам или снизу и поэтому изделия могут с этих сторон подгореть. Чтобы этого не произошло, тазовую плиту сильно разогревают, а во время выпечки по возможности уменьшают пламя.

Духовки электроплит. Лучше всего печь в духовках электроплит, температура в которых регулируется (слабый, средний, сильный жар) и нагрев производится снизу или сверху. В этом случае предварительный нагрев духовок электроплит легко осуществим.

Без предварительного нагрева можно для экономии времени выпекать изделия в форме, толстые пироги и т. п. (они подходят во время нагревания духовки), но ни в коем случае не булочки,

пирожки и другие изделия, которые, подходя в нежаркой духовке, расплываются и сохнут.

Электро- и газовые плиты снабжены тремя решетками, духовка с твердым топливом — одной решеткой.

Булочки, крендели и пироги ставят на среднюю или нижнюю решетку. Для их выпечки необходимо, чтобы нижний и верхний жар были более или менее одинаковыми и изделия за 10—15 минут покрывались бы сверху и снизу нежной коричневатой корочкой. Форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки. Важно, чтобы выпекаемое изделие подошло до того, как его поверхность покроется корочкой. Если верхний жар слишком сильный, форму можно покрыть влажной или намасленной бумагой, круглую форму накрывают крышкой от кастрюли. Пригорания можно избежать, также поместив пустой лист на верхнюю решетку или на низ духовки.

Лист с мелкими изделиями кладут на верхнюю или среднюю решетку. При выпекании учитывают также то, что жар должен быть сильным только в начале выпекания, до образования корочки. Позднее температуру следует понизить и перед окончанием выпечки выключить духовку.

Готовность булок и изделий в форме определяют при помощи гладкой деревянной палочки. Палочку втыкают в самое толстое место, и если она остается чистой, то изделие готово.

Булочки, пирожные и печенье можно считать готовыми, если они достаточно подрумянились.

Необходимые кухонные принадлежности

Листы и противни выбираются в зависимости от размеров духового шкафа. Для выпечки жидкого теста больше подходят противни, края которых загнуты с четырех сторон. Можно использовать также обычные противни. В этом случае со стороны без борта кладут деревянную планку, которую покрывают смазанной маслом пергаментной бумагой.

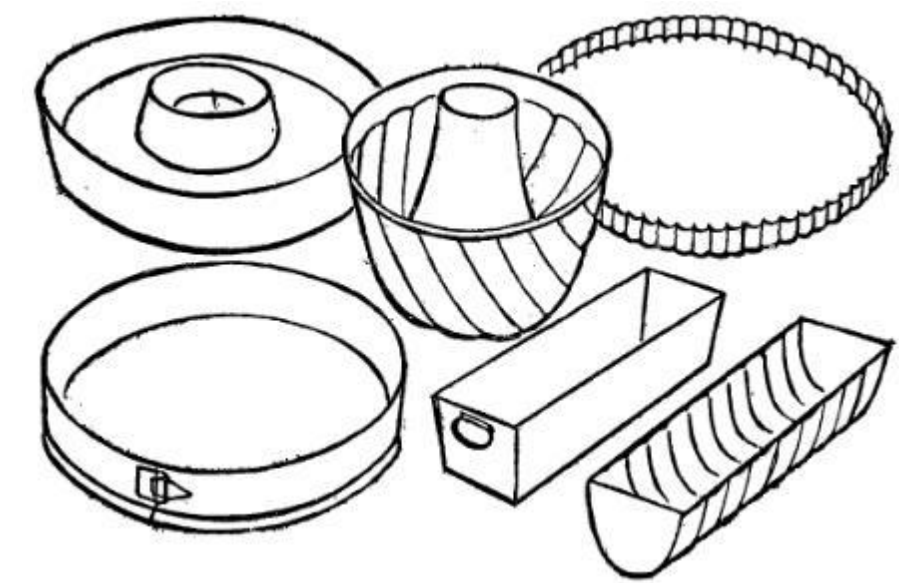
Новый лист тщательно очищают. Для этого его нужно прогреть, натереть грубой солью или золой, вытереть, вымыть и обсушить в теплом месте. Затем лист смазывается тонким слоем растительного масла или несоленым жиром и прогревается в духовке до тех пор, пока не начнет дымиться. Подготовленный подобным образом лист становится гладким и блестящим, выпекаемые изделия не будут к нему приставать и он не покроется ржавчиной. Перед выпечкой лист формы для выпечки следует смазать. При выпекании булочек, пирожков, пряников и т. п. лист нагревают и слегка смазывают промасленной бумагой или кисточкой. Если же нужно, чтобы лист был покрыт более толстым слоем жира, например, при выпечке больших пирогов, то холодный лист смазывают размягченным маслом и посыпают панировочными сухарями или мукой. При выпечке пирожных и пирожков из песочного и слоеного теста лист не смазывается. В этих видах теста много жира, и они не пристают к листу. После использования лист тщательно вытирают чистой бумагой, а если нужно, моют и обсушивают.

Вафельницы:

1) тяжелые чугунные вафельницы, в которых можно выпекать вафли на дровяной или газовой плите. Чугунные вафельницы очищаются так же, как листы;

2) электровафельницы. Новую вафельницу, прежде всего, вытирают мягкой влажной тряпочкой и прогревают примерно 10 минут, чтобы сгорел слой смазки. После выпечки вафельницу очищают мягкой бумагой или тряпкой и хранят в сухом месте. Между верхней и нижней частью вафельницы можно проложить промокательную бумагу. Электровафельницу не моют водой, а в случае необходимости протирают влажной тряпкой.

Формы для выпечки бывают различными:



1) круглые разъемные формы, в которых выпекаются основы тортов, пироги с покрытием и булки;

2) формы с низкими гофрированными бортами для выпечки открытых пирогов;

3) высокие формы для выпечки различных изделий, обычно с трубочкой посредине, чтобы улучшить доступ нагретого воздуха к выпекаемому изделию;

4) продолговатые формы с гладкой или рифленой поверхностью. В них выпекают пироги и булки;

5) маленькие порционные формы.

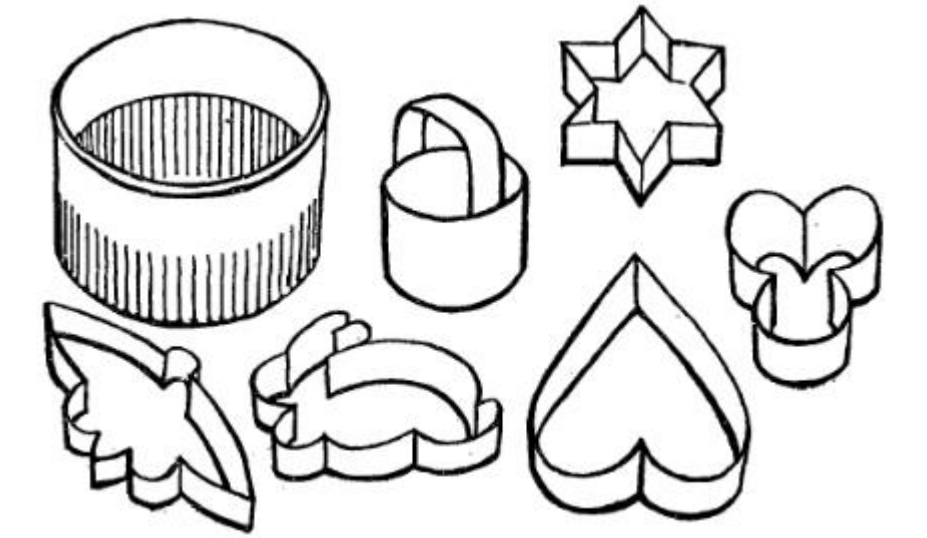
Перед употреблением формы густо смазываются размягченным маслом и, как правило, посыпаются панировочными сухарями, мукой, толчеными орехами либо миндалем. После выпечки формы следует вымыть и высушить в теплом месте. При слишком высокой температуре формы сушить нельзя, ибо на сухом жару

Их швы могут разойтись.

Электроформы снабжены инструкцией. В них можно, помимо пирогов, выпекать булочки и печенье.

Электроформы моют так же, как обычные формы.

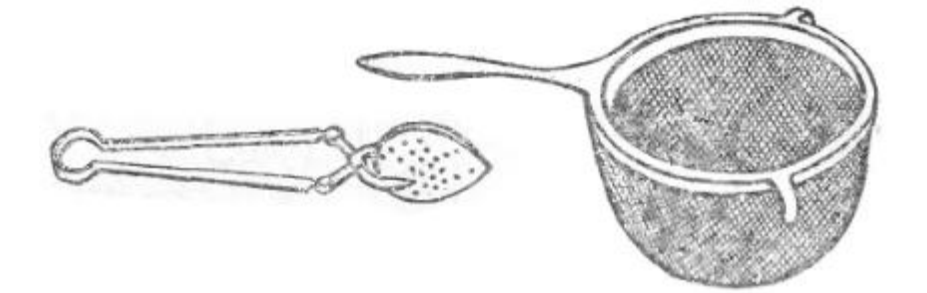
Кондитерские формы-выемки обычно изготовляются из светлой жести. Покупая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жесть крепкой и швы плотно запаяны. Можно использовать также пластмассовые выемки. Печенье и пирожки формуют и при помощи стакана, но его края должны быть совершенно целыми.



Кондитерские формы-выемки

Миски. Для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или совершенно целые эмалированные миски с выпуклым дном. Под миску хорошо подстелить кусок ткани.

Сита для муки. Подходит частое пластмассовое или проволочное сито, которое легко очищается встряхиванием. Сито не нужно каждый раз мыть.



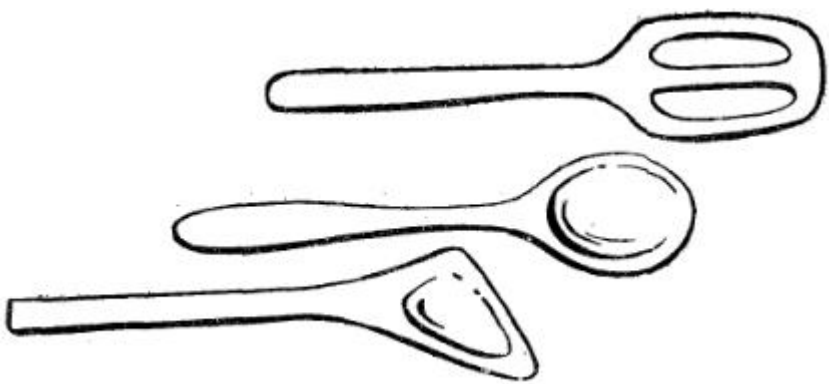
Сита для сахара и муки

Ситечко для чая может иметь различную форму. С его помощью хорошо посыпать сахарной пудрой печенье и т. п.

Кухонные доски изготовляются из березы или ольхи, они должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают вынутые из духовки булочки, пирожные и пироги. Под жирные пирожные и пироги лучше подложить пергаментную бумагу, чтобы доска не пропиталась жиром. Доски моют теплой водой и щеткой, ополаскивают холодной водой и просушивают. Раскатывать тесто и разделывать тестяные изделия можно и на чистом кухонном столе с пластиковым покрытием. Для формовки изделий из слоеного и песочного теста больше подходит прохладная и гладкая мраморная доска.

Скалки чаще всего делают из различных пород лиственных деревьев, но бывают фарфоровые и пластмассовые скалки. Тесто раскатывается в тонкий пласт гладкой скалкой, узоры на раскатанное тесто наносятся скалкой с рифленой поверхностью.

Деревянные ложки и лопаточки для взбивания масла и яиц, а также для замешивания теста должны иметь крепкие черенки. Тогда не нужно будет бояться, что они сломаются, к тому же их удобнее держать в руках. Пользоваться для взбивания масла и замешивания теста металлическими ложками не рекомендуется.

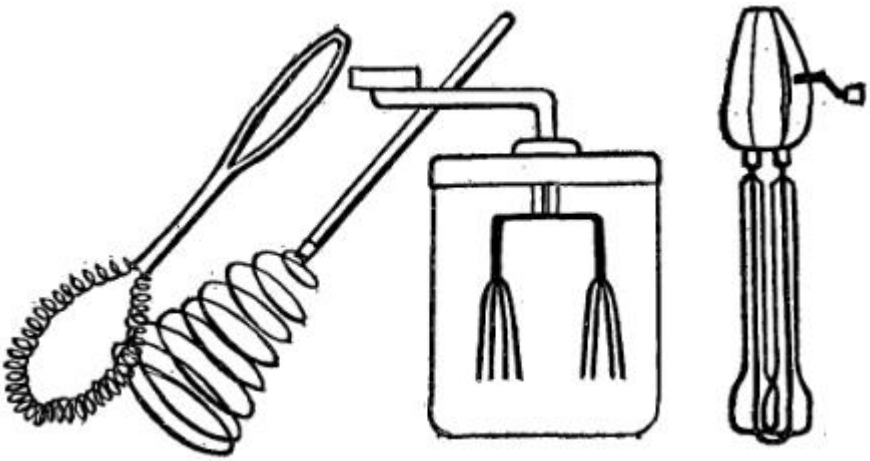


Деревянные ложки и лопатка

Взбивалки для взбивания яиц и сливок должны быть из прочно спаянной проволоки. Они бывают различной формы. Покупая взбивалку, следует обратить внимание на то, чтобы взбивалка была прочно прикреплена к ручке. Яйца или яичные белки в небольших количествах можно взбивать и вилкой.

Труд хозяйки значительно облегчают кухонный комбайн и различные электровзбивалки. Пользуясь ими, важно выбрать

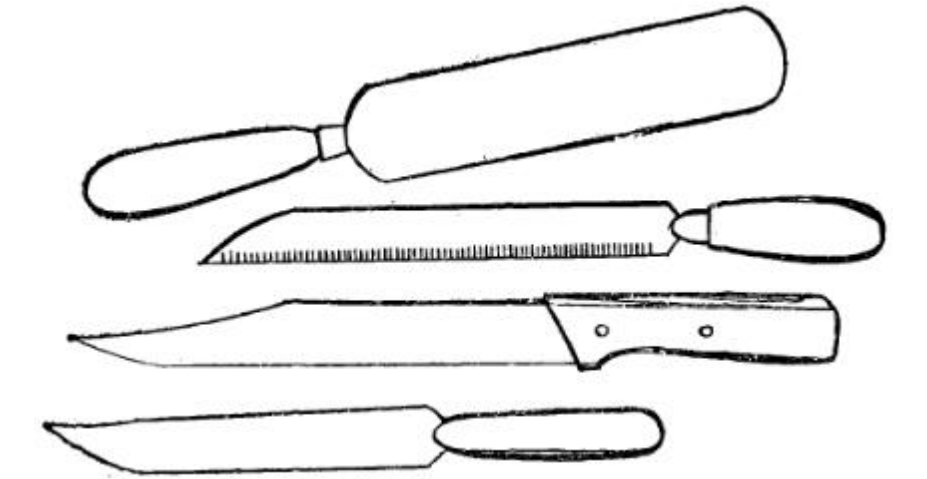
правильную деталь. Так, неправильно пользуясь миксером, можно взбить белок, сливки или тесто слишком сильно. При этом разрушается структура продуктов, и выпеченное изделие не удается. Для взбивания каждого продукта выбирается соответствующая скорость. Например, белок взбивают сначала медленно, а затем быстрее, сливки же с самого начала взбивают быстро.



Взбивалки и кухонный комбайн моют сразу же после употребления или кладут в холодную воду, чтобы яйцо, тесто и т. п. не присохли.

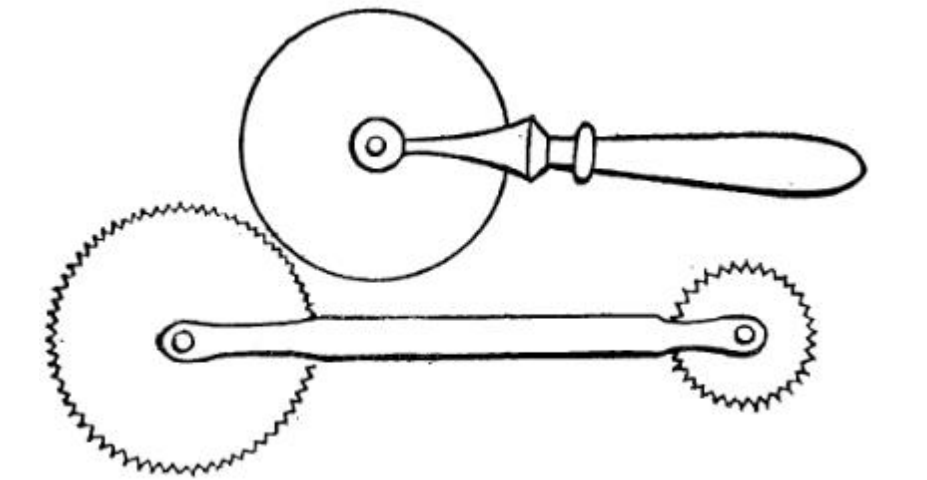
Ножи для нарезания теста и пирогов должны быть длинные и тонкие.

Для перекладывания пирожных, булочек и пирожков подходят широкие, гибкие ножи или лопатки, для нарезания свежей булки — различные ножи-пилы.



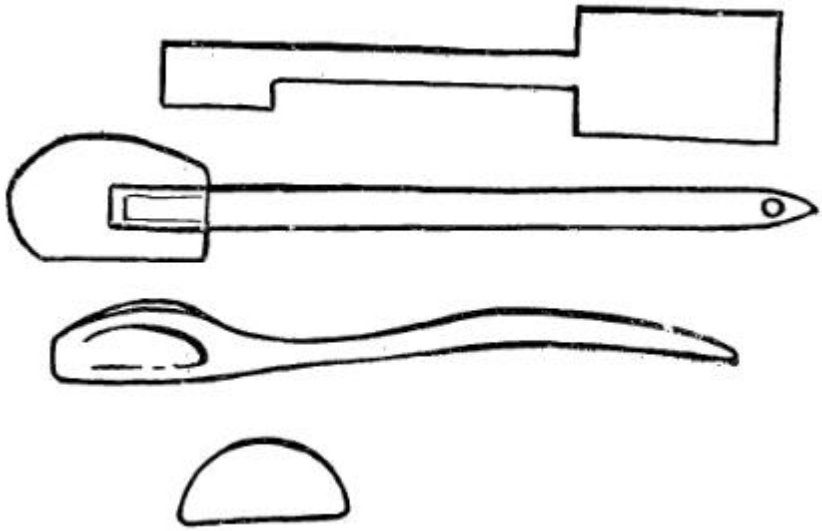
Ножи и палетка

Тесторезки могут быть с гладкой или зубчатой режущей частью. Ими режут в основном тесто, реже готовые пироги. Перед тем как начать резать, тесто-резку опускают в муку, чтобы не прилипало тесто.



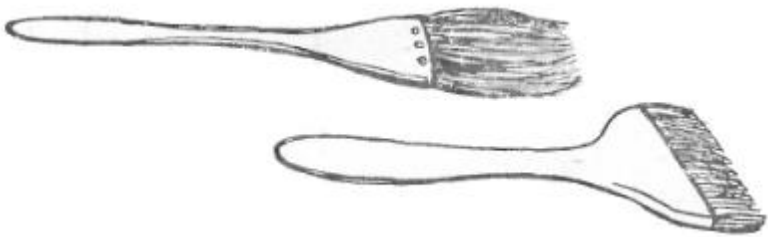
Тесторезки

Скребки изготовляются из пластмассы или резины. Ими очищают от теста миски.



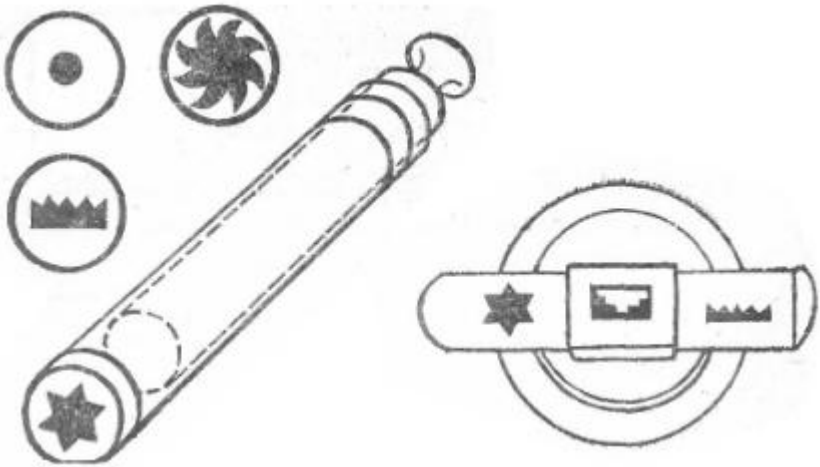
Скребки

Кисточка нужна для смазывания булочек, пирожных и пирожков, а также для пропитывания основ торта. Кисточку нельзя опускать в слишком горячую жидкость. После употребления кисточку моют и высушивают в теплом месте. Подходит любая широкая и мягкая кисточка.



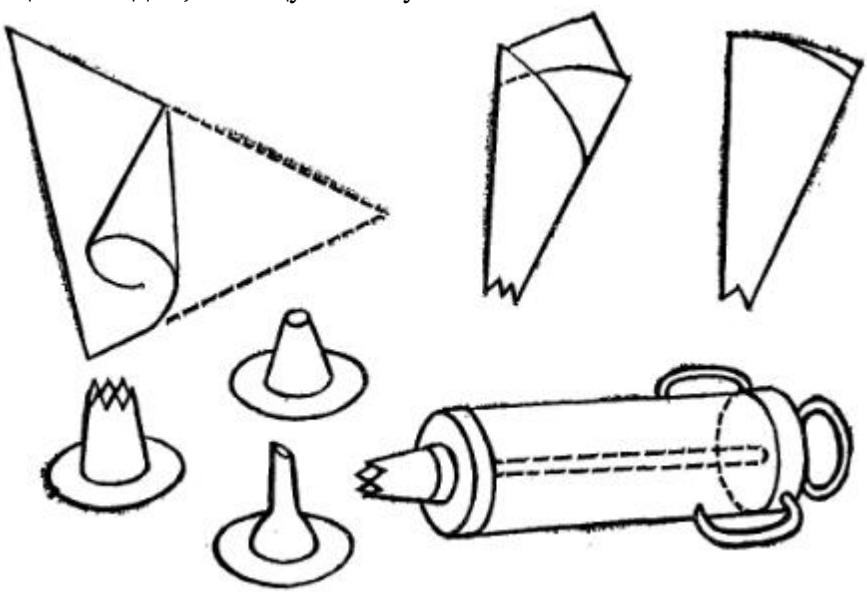
Кисточки

Кондитерские шприцы и отсадочные мешки изготовляют из жести или плотной ткани. Они снабжены наконечниками различной формы. Печенье может выжиматься также через мясорубку. В этом случае используется комбинированная мясорубка с решетками, имеющими отверстия разной формы.



Кондитерские шприцы

Наконечники-корнеты делают из пергаментной бумаги или целлофана. Свернутые края корнетов смазывают яичным белком, чтобы они не расходились. Два корнета вкладываются один в другой, на краях вырезаются зигзаги нужных размеров и формы или в корнет вкладывается металлический наконечник кондитерского шприца. Специальные отсадочные мешки изготовляются из плотной ткани, в узкий конец мешка вставляется металлический наконечник кондитерского шприца. После использования мешки моют в теплой воде, смягченной пищевой содой, полощут и высушивают.



Необходимые продукты

Мука — основной продукт при приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной и ржаной муки, реже из ячменной, гречневой и маисовой муки.

Из ржаной муки выпекают в основном различные виды хлеба, а также кровяные хлебцы и колобки, медовые пряники и пряники с сиропом, некоторые сорта печенья.

Ржаная мука делится на несколько сортов:

1) сеяная мука мелкая, серовато-белая, содержит мало отрубей;

2) обдирная мука грубее, имеет серый цвет, отруби составляют 13—14%;

3) обойная мука грубее и темнее, отруби не удалены.

Пшеничная мука бывает следующих сортов:

1) мука крупного помола состоит из мелких частиц, хорошо разбухает, отличается светло-кремовым цветом. Белый хлеб выпекается из нее редко, в основном муку крупного помола смешивают с мягкой мукой. Крупчатка подходит для выпечки различных пирогов в форме и приготовления песочного теста;

2) мука высшего сорта очень мелкая, белая, с чуть желтоватым оттенком, без отрубей. Ее используют для приготовления теста для булок, пирогов и пирожных;

3) мука I сорта белая, чуть желтоватая или сероватая, мягкая и тонкая, отрубей 2—3%, если присмотреться, то видны крупицы отрубей. Используется также для выпечки булок, пирогов и пирожных;

4) мука II сорта значительно темнее, содержит 10—12% отрубей. Используется для выпечки черного хлеба, простого белого хлеба и пряников;

5) обойная мука (из ободранных зерен). Мука более крупного помола, сероватая или серовато-желтая, содержит много отрубей.

Используется для выпечки сепика, медовых пряников и пряников с сиропом.

Ячменная мука более грубая, содержит много отрубей, имеет серовато-белую окраску. Из нее выпекают лепешки, кровяные хлебцы и колобки, и некоторые сорта печенья. В ячменной муке мало клейковины, поэтому рекомендуется при приготовлении теста смешивать ячменную муку с пшеничной (2/3 ячменной муки, 1/3 пшеничной муки).

Качество выпеченных изделий — их подъем, вкус, внешний вид — зависит от качества муки.

Хорошая мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не

иметь привкуса и запаха, не должна быте горькой, кисловатой или слишком сладкой. Мука со сладковатым солодовым привкусом приготовлена из проросшего зерна. Она плохо разбухает, и выпекаемые из нее изделия быстро опадают. Муку из проросшего зерна можно смешивать с картофельной мукой, добавляя в тесто больше яиц или вымешивая более крутое тесто.

Муку следует хранить в сухом, хорошо проветренном помещении. Поблизости не должно находиться продуктов с сильным запахом — сельди, нафталина и т. п.

Перед приготовлением теста муку заносят в теплое помещение и просеивают, чтобы удалить инородные предметы и комки. Одновременно мука обогащается кислородом, вследствие чего тесто лучше поднимается.

В ходе приготовления теста муку можно частично заменить картофельным или маисовым крахмалом, панировочными сухарями, манной крупой, овсяными или кукурузными хлопьями, рублеными орехами или миндалем и т. п.

Из мучных концентратов применяются:

1) блинная мука, которая содержит пшеничную муку высшего или 1 сорта (иногда добавляется также картофельный или маисовый крахмал и соевая мука), молочный порошок, соль, сахар и из разрыхлителей пищевую соду с лимонной или виннокаменной кислотой. Из блинной муки приготовляют в основном блины, тесто для пирогов, выпекаемых в формах, и печенья;

2) кексовые порошки, которые содержат пшеничную муку высшего или 1 сорта, сахарную пудру, молочный порошок, яичный порошок, в некоторых из них имеются также разрыхлители. Кексовые порошки используются для приготовления пирогов в формах и печенья.

В качестве жидкости при приготовлении теста чаще всего используется свежее молоко, а также простокваша, кефир, вода и в лучших видах теста сливки или сметана.

Если дома нет свежего молока, то вместо него можно взять сухое или сгущенное молоко. Сухое молоко следует предварительно развести в горячей воде, добавляя ее постепенно и непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Один литр молока получается из 870 г воды и 130 г порошка.

Сгущенное молоко лучше всего использовать для приготовления кремов. Если же нужно развести его до консистенции молока, то для получения 1 л берут 400 г сгущенного молока и 600 г (3 стакана) горячей воды. При использовании сладкого сгущенного молока сахар в тесто вообще не кладут или кладут мало, так как 400 г сгущенного молока

содержит 170 г сахара.

Творог используется при приготовлении теста, начинок и кремов. Он обогащает выпекаемые изделия полноценным белком. Творог должен быть свежим. Нельзя употреблять кислый или зернистый творог. Поэтому при выпекании целесообразно использовать творог в пачках, который достаточно мягок и не имеет комков.

Зернистый творог перед употреблением следует пропустить через мясорубку или протереть через сито.

Сметана и сливки. 20%-ные сливки используют в качестве жидкости при приготовлении теста, заварного крема и сметанной глазури. Из 35%-ных сливок приготовляют в основном взбитые сливки и сливочные кремы. 20%-ная и 30%-ная сметана подходит для приготовления песочного теста и начинок.

Жир придает выпекаемым изделиям рассыпчатость и повышает их калорийность. Применяются различные жиры. Наилучшим является, разумеется, сливочное масло с его прекрасными вкусовыми качествами.

Поэтому масло кладут в лучшие виды теста и кремы.

Масло можно с успехом заменить маргарином. Если маргарин свежий, то по своему вкусу он напоминает масло, не говоря уже о том, что жирность маргарина и масла почти одинакова. Для приготовления теста могут быть использованы также животные жиры, растительный жир и растительное масло. Особенно подходят растительный жир и растительное масло благодаря содержащимся в них ненасыщенным жирным кислотам. Говяжий жир твердый, и поэтому его лучше добавлять вместе с растительным маслом, взяв их в равных количествах. При приготовлении смеси из жиров говяжий жир растапливают и добавляют в него, помешивая, растительное масло. Растительное масло, свиной жир и смеси жиров используются при замесе теста для сепика, ячменных лепешек, простых булок и пряников с медом и сиропом. Они хорошо подходят также для жарки.

Чтобы использовать маргарин при жарке, его нужно растопить, снять пену, дать застыть и удалить выделившийся при этом осадок. Растопленный маргарин лучше сохраняется, если его варить до тех пор, пока не испарится вся вода и осевший на дно посуды белок не станет желтовато-коричневым. Растопленный теплый маргарин разливают в банки и хранят в прохладном темном помещении. Таким же образом можно растопить, начавшее портиться сливочное масло, тогда оно станет пригодным для жарки или приготовления теста.

Яйца повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми.

Желток придает тесту желтоватый оттенок. Благодаря взбитым белкам тесто становится воздушным, помимо того, их применяют для разрыхления теста.

Недоброкачественное яйцо может испортить все тесто.

Поэтому яйца выпускают по одному в чашку и только после этого выливают в миску с яйцами или другими продуктами.

Если белок взбивают отдельно, то яйца должны быть очень свежими, тогда они быстрее взбиваются.

Раскрывая скорлупу и отделяя желток, нужно следить за тем, чтобы в белок не попало желтка, ибо тогда белок не будет взбиваться, как и при попадании в него жира. Если белки использовали не сразу и они стали жидкими, то они будут лучше взбиваться, если добавить немного соли, каплю уксусной эссенции или несколько кристаллов лимонной кислоты.

Вместо свежих яиц в тесто можно положить яичный порошок. Его растирают, постепенно примешивают теплую воду (35—40°) и дают постоять 20—30 минут.

Одному среднему яйцу равноценны 12—13 г яичного порошка и 30 г воды.

Яичный меланж представляет собой, выбитые из скорлупы, и замороженные при температуре — 18 — 25.°С яйца. Он хранится в больших жестяных бидонах.

Используют меланж преимущественно в промышленности. В свободную продажу он не поступает, так как быстро портится. Вместо одного яйца берется 43 г яичного меланжа.

Сахар. Сахарный песок добавляют в тесто при замесе, кристаллический сахар и рафинад растворяют предварительно в подготовленной для замеса жидкости. Сахарной пудрой посыпают выпеченные изделия, ее используют для приготовления глазурей и кладут в тесто.

Сахарную пудру растирают или разминают (при хранении она становится комковатой) и просеивают на выпеченные изделия через частое сито.

Из меда и сиропа приготовляют в основном различные пряники, помимо того, их добавляют к некоторым сортам хлеба. Для выпекания берут более темный и менее ароматный мед. Поскольку сироп не всегда имеется в продаже, то его можно приготовить из сахара самим. Чтобы получить 1 кг сиропа, берется примерно 800 г сахара и 1½ стакана горячей воды. Половину данного количества сахара кладут на жестяную или чугунную сковороду и добавляют примерно полстакана холодной воды, чтобы при прокаливании не образовалось комочков сахара. Сахар доводят до сравнительно темного коричневого цвета (пока он не начнет слегка дымиться), затем добавляют горячую воду,

оставшийся сахар и уваривают до образования достаточно густого сиропа. Вместо сахарного сиропа можно использовать также солодовый сироп, или мальтозу, картофельный, свекольный и другие сиропы.

Фрукты и ягоды широко используются при выпечке различных изделий. Их используют в свежем, замороженном, сушеном виде, а также в виде разнообразных плодовых заготовок (повидло, джем, компот, желе, сок и др.). Свежие овощи и ягоды очищают и отбирают. Целые и зрелые плоды кладут на торты и пирожные и используют для украшения, из плодов с небольшими повреждениями приготовляют начинки, пюре, джемы, кладут в тесто. Фрукты тщательно моют, ягоды кладут на сито, промывают в проточной воде или несколько раз опускают на сите в холодную воду и затем дают воде стечь.

Яблоки и груши чистят ножом из нержавеющей стали и удаляют сердцевину. Плоды с красивой, чистой кожурой не чистят.

Такие фрукты, как абрикосы, сливы, персики, моют, разрезают пополам и удаляют косточки. У вишен косточки в основном удаляют в том случае, когда из них приготовляют начинки.

Цитрусовые покрыты тонкой ароматической корочкой, которую добавляют в качестве вкусового вещества в тесто, начинки, а также используют для украшения изделий.

Плоды тщательно моют, при желании снимают теркой или ножом цветную часть корочки. Затем удаляют белый слой корочки, апельсины и мандарины разнимают на дольки или разрезают плод на кружки и сразу же украшают ими кондитерские изделия.

У ананасов срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожицу и жесткую сердцевину. Затем ананас нарезают на круглые дольки, которые, если нужно, разрезают на кусочки. Ананас используют в основном для украшения тортов и пирожных и приготовлений начинок.

Быстрозамороженные при низких температурах фрукты и ягоды размораживают в холодном помещении или в холодильнике. При медленном размораживании они сохраняют естественную форму, вкус и аромат. Их используют сразу после размораживания вместо свежих плодов.

Тесто, которое покрывают сочными фруктами и ягодами, следует посыпать панировочными сухарями, крошковой посыпкой или овсяными хлопьями, чтобы они впитали в себя излишнюю влагу.

Густые джемы и мармелады используются в качестве начинки

для пирогов, булочек и корзиночек из песочного теста, ими покрывают также большие пироги. Жидкое варенье и повидло подходят для покрытия более мягких кондитерских изделий (рулетов из бисквитного теста, бисквитов, выпекаемых на противне, бисквитных тортов и т. п.). Если джем или варенье слишком густые, их можно развести небольшим количеством кипяченой воды.

Сушеные фрукты тщательно моют, вымачивают в холодной воде до набухания (иногда до 24 часов), если нужно, проваривают более крепкие в воде, в которой они вымачивались. Сушеные фрукты используются для начинок, в тесто и для украшения (абрикосы, сливы).

Изюм представляет собой сушеный виноград, его кладут в тесто, используют для приготовления начинок и т. п. Изюм перебирают, промывают в теплой воде, меняя ее, дают воде стечь и обсушивают на хозяйственной бумаге или салфетке. Если изюм добавляют в тесто, то его предварительно смешивают с небольшим количеством муки.

Коринка — это довольно мелкий изюм без семян; используется так же, как обычный изюм.

Миндаль существует двух видов — горький и сладкий.

Горький миндаль более ароматичен, но содержит синильную кислоту и поэтому ядовит. Его добавляют немного, только в качестве пряности, натертым или мелко изрубленным, в большинстве случаев вместе со сладким миндалем (1 % от веса сладкого миндаля).

Сладкий миндаль имеет мягкий вкус и менее ароматен. Его кладут в хорошее тесто, начинки, используют для украшения булочек, пирожных, тортов и печенья.

Чтобы удалить оболочку, ядра миндаля на несколько минут опускают в кипяток, затем растирают в миндалетерке, нарезают на полоски. Можно использовать для украшения целые ядра. Перед употреблением миндаль можно высушить на листе в духовке.

Орехи (лесной, или лещинный, арахис и грецкий) продаются в скорлупе или очищенными. После освобождения ядер от скорлупы можно удалить оболочки. Для этого очищенные орехи ставят на сковороде на несколько минут в жаркую духовку. Просохнув, они приобретают приятный запах и вкус. С остывших орехов снимают оболочку, растирая их куском ткани. Если кондитерские изделия украшают орехами до выпекания, то сушить их предварительно не следует.

Грецкие орехи не прокаливают, так как они приобретают при этом неприятный запах и вкус. Если хотят снять с них тонкую

оболочку, то их замачивают на 10—15 минут в соленой воде, удаляют оболочку, затем полощут в проточной воде и отсушивают.

Фисташковые орехи имеются в продаже в скорлупе или очищенные. Оболочка ядра снимается так же, как у миндаля, горячей водой. Но в воде их можно держать только 1—2 минуты. Ядра имеют красивый светло-зеленый цвет, поэтому их используют для украшения тортов и пирожных.

Мак используют для начинки и посыпки кондитерских изделий. Для начинки семена следует размять в ступке или проварить их 20—30 минут, положить на густое сито или в марлю и отжать, затем пропустить через мясорубку вместе с сахаром.

Из желирующих веществ широко известны: желатин, агар, агароид и эстагар. Желатин — это желирующее вещество животного происхождения, которое производят главным образом из костей животных.

Желатин поступает в продажу в виде крупки, порошка или пластинок весом 2 — 2 ¼ г. При приготовлении желе и кремов желатин замачивают примерно на 30 минут в холодной воде (на 1 ст. ложку желатина 5—6 ст. ложек воды), растворяют на водяной бане и, если это нужно, процеживают.

Агар получают из красных водорослей. В продажу он поступает в виде тонкого волокна или порошка. Перед употреблением агар вымачивают в холодной воде в течение 24 часов и растворяют в горячей воде, можно также проварить его на слабом огне. Желирующие свойства агара намного сильнее, чем желатина.

Его используют в основном в кондитерской промышленности.

Агароид получают из водорослей Черного моря, эстагар — из водорослей Балтийского моря.

Пищевые краски бывают растительного и животного происхождения, их получают также синтетическим путем. Наиболее известными пищевыми красками являются тартрацин, сафлор (желтая), кармин (красная), индигокармин (синяя). Пищевые краски используются в разведенном виде. Для этого их растирают в фаянсовой ступке, заливают кипяченой горячей водой, при необходимости кипятят. Затем раствор процеживают через двойную марлю. Разведенную пищевую краску держат в бутылках из темного стекла, их нельзя долго хранить. Пищевые краски обладают довольно сильным действием, поэтому использовать их следует осторожно. В основном пищевые краски используют в кондитерской промышленности.

При домашнем приготовлении коричневую и желтую краску дает жженый сахар, шафран, какао, растворимый кофе или

кофейный настой. Красную и розовую краски получают при добавлении различных фруктовых и ягодных соков (вишневого, клюквенного, смородинного), а также сока кизильника, свекольного сока и т. п.

Вкусовые вещества

Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, немного соли добавляют даже в сладкое тесто. Если тесто приготовляется без жидкости, то в него добавляют только чистую мелкую соль. Для этого грубую темную соль растворяют в небольшом количестве воды, а образовавшуюся на поверхности пену, равно как и осадок, удаляют.

Кожура цитрусовых (апельсина, лимона, мандарина) очень ароматна и хорошо подходит для заправки сладкого теста и кремов. Перед употреблением плоды моют теплой водой и отсушивают. Затем стирают на мелкой терке тонкий цветной слой, который используют сразу или хранят, пересыпав сахаром, в закрытой стеклянной банке. Корочку цитрусовых можно потереть и рафинадом, который приобретает приятный запах. Ароматным сахаром заправляют в основном кремы.

При сушке с корочки удаляют белый слой и сушат только цветную часть. Ее тоже хранят в сахаре, как и тертую корочку.

Цукаты варят из корок цитрусовых. Их кладут в тесто для булок и пирогов, в начинки и используют для украшения тортов и пирожных. Для цукатов берут хорошие, толстые корки, замачивают их на 2—3 дня в холодной воде, при этом воду можно менять 1—2 раза.

Затем ставят корки вариться так, чтобы вода едва покрывала их, варят 30—40 минут, добавляют сахар и продолжают варить на слабом огне, пока корки не станут прозрачными и блестящими, а сироп — густым.

Готовые цукаты сразу же перекладывают в подогретые банки и заливают сиропом. Банки герметически закрывают. В таком виде цукаты можно хранить очень долго.

Для приготовления 1 кг цукатов уходит ¾ — 1 кг сахара. Если хотят засахарить цукаты, то их вынимают из сиропа, дают сиропу стечь, обваливают в кристаллическом сахаре или сахарной пудре и сушат на пергаментной бумаге.

Засахаренные фрукты приготовляют из свежих фруктов, которые варят в густом сиропе и затем просушивают. Особенно подходят груши, сладкие яблоки, которые при варке остаются целыми.

Молотая корица добавляется в тесто и в начинки.

Корневище имбиря и гвоздику в растертом виде употребляют для ароматизации пряников с медом и сиропом.

Имбирь и в особенности гвоздика имеют очень острый вкус, вследствие чего добавлять их в тесто следует осторожно.

Мускатный орех растирают на терке и используют гак же, как предыдущие пряности.

Тмином посыпают хлеб, булку и печенье либо добавляют в некоторые виды теста.

Анис используют так же, как тмин. Но добавляют его очень осторожно, так как у аниса сильный, чуть приторный запах. Анис кладут также в диетические кондитерские изделия. Благодаря своему специфическому вкусу он скрывает отсутствие соли диетическом хлебе.

Перец. Черным и белым перцем (последний получают при очистке зрелого перца) заправляют начинки, они подходят также для заправки пряничного теста.

Красный перец (порошок паприки) приготовляют из сушеных стручков красного горького перца, им заправляют начинки и соленое песочное тесто.

Добавляют умеренно.

Какао кладут в тесто, глазури, кремы, начинки.

Какао лучше смешивается, если его при приготовлении теста подсеять к муке, а при приготовлении кремов и глазурей предварительно смешать с сахаром.

Изделия, приготовленные с какао, быстро черствеют.

Семена кардамона прежде всего, высвобождают из коробочки, сушат и мелко растирают. Кладут в булки, пироги, выпекаемые в формах, пироги с медом и сиропом, печенье.

Шафран используется в основном при изготовлении сладких булок и пирогов в формах. Шафран сушат, растирают в порошок, заливают горячим молоком или водой и добавляют в жидкое тесто.

Ваниль придает кремам для тортов и пирожных, а также тесту очень приятный вкус. При приготовлении крема стручки ванили отваривают в молоке или сахарном сиропе и полученную ароматную жидкость добавляют для заправки. В более темное тесто молено положить мелко изрубленный стручок ванили. Поскольку стручки ванили хранят в сахаре, то и сахар становится ароматным и подходит для заправки.

Ванилин получают химическим путем. Ом отличается сравнительно сильным запахом и ароматом, поэтому в тесто или кремы его добавляют осторожно.

Ванильный сахар содержит только 2,5% ванилина, и поэтому вкус ванили у него очень слабый.

Лавровый лист известен как приправа к мясным и рыбным блюдам, но его измельченными сушеными листьями можно

заправлять и тесто. Порошка из лаврового листа добавляют в тесто очень мало (тесто для булок, пряников). По вкусу он напоминает кардамон.

Масла — из горького миндаля, лимона, кардамона, розовое масло и т. п. — получают из натуральных вкусовых веществ. Натуральные масла очень крепкие, поэтому их добавляют, в зависимости от количества теста, по 1—2 капли.

Эссенции получают химическим путем. Ими заправляют холодные кремы и сиропы для пропитки.

Добавляют осторожно. Эссенцию никогда не добавляют в тесто, так как при выпекании ароматические вещества улетучиваются.

Алкогольные напитки — ром, коньяк, ликер, вино — весьма ароматны, ими ароматизируют кремы для тортов и пирожных и сиропы для пропитки, могут быть использованы также как разрыхлители.

Разрыхлители теста

Тесто разрыхляют с помощью дрожжей, пекарского порошка, углекислого аммония и поташа. Реже используют в качестве разрыхлителя алкогольные напитки (коньяк, ром, спирт), в основном при приготовлении теста для выпечки в форме. В воздушном тесте разрыхлителем является воздух, который попадает в тесто при взбивании масла и яйца, расширяется при нагревании и способствует подъему.

Под влиянием **дрожжей** в тесте начинается брожение углеводов, в результате которого они разлагаются на углекислый газ и алкоголь. Углекислый газ образует в тесте пузырьки газа, разрыхляет тесто и увеличивает его объем. Хорошие свежие дрожжи легко отделяются от бумаги, они светлые, желтовато-серого цвета, легко разламываются, не вязкие, но и не слишком рассыпчатые, с приятным запахом и вкусом. Дрожжи хранят в прохладном месте и, чтобы они не высыхали, кладут на дно чашки и прижимают к нему. Чашку с дрожжами переворачивают вверх дном и ставят в миску, дно которой покрывает вода. Короткое время дрожжи можно хранить в пластикатовом мешочке в холодильнике.

На 1 кг муки расходуется 20—50 г дрожжей, для простых видов теста меньше, для жирных и сладких — больше.

Пищевую соду (бикарбонат натрия) всегда используют вместе с кислотой. Под влиянием тепла и кислоты из соды выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто. Нельзя класть слишком много соды, ибо тогда у теста будет неприятный привкус, а у жирного теста даже привкус мыла и красноватый оттенок.

Пищевая сода подходит для разрыхления теста с простоквашей и сметаной, а также теста для приготовления пряников с медом или сиропом. Как мед, так и сироп содержат известное количество кислоты, помимо того, пироги с медом и сиропом темного цвета и содержат много вкусовых веществ, вследствие чего вкус соды и цвет остаются незаметными.

При изготовлении **пекарского порошка** смешивают в равных количествах пищевую соду и лимонную или винную кислоту. Винного камня (кремортартара) берут 2 части к 1 части соды. Приготовляя тесто, пищевую соду или пекарский порошок смешивают с мукой; при соединении с жидкостью сразу же начинается выделение углекислого газа, в результате чего изделие хуже поднимается при выпечке. На 1 кг муки расходуется примерно 2 чайные ложки пищевой соды или 4—6 чайных ложек пекарского порошка.

Если пекарского порошка приготовлено слишком много, то к нему добавляется столько же крахмала или муки, чтобы предохранить от сырости.

Углекислый аммоний подходит для выпекания тонких пирогов и печенья, которые сильно прогреваются при выпекании. Примерно при 60°С выделяется аммониак. Если пирог толстый, то выделение аммониака затрудняется и это придает изделию неприятный вкус. Перед употреблением углекислый аммоний следует растереть, подсеять к муке или замочить в жидкости.

Поташ (карбонат калия) используется при приготовлении теста для пряников с медом и сиропом, которые содержат необходимые для разрыхления кислоты. Тесто, приготовленное с поташом, должно долго стоять. На 1 кг муки расходуется 1—2 чайные ложки поташа. Поташ желательно добавлять вместе с углекислым аммонием, тогда пряники с медом и сиропом будут лучше подходить и получатся вкуснее.

Все химические разрыхлители хранят в плотно закрытых фаянсовых, стеклянных и жестяных банках.

Соотношение веса и объема продуктов

Продукты	Вес продуктов, в г			
	в стакане большом	в стакане маленьком	в столовой ложке	в чайной ложке
Пшеничная мука (сеяная)	150	120	15	5
Картофельный крахмал	175	140	16	6
Манная крупа	200	160	18	6
Панировочные сухари	175	140	16	6
Овсяные хлопья	90	70	10	3
Сахар	250	200	25	8
Молоко	250	200	25	8
Растительное масло, растопленное сливочное масло и жир	225	180	20	7
Сметана	240	190	25	8
Соль	300	240	30	10

Стакан надо заполнять без горки, ложку — с небольшой горкой. Вес продуктов, умещающихся в ложку, колеблется, так как зависит от размеров ложки.

Ячменные лепешки

Ячменные лепешки — эстонская народная пища. Тесто, из которого они выпекаются, должно быть мягким, чтобы его можно было разогнать ложкой по противню или сковороде. Используется в основном ячменная мука, разрыхлителями служат пищевая сода или дрожжи. Поскольку ячменная мука содержит мало клейковины, рекомендуется добавлять к ней пшеничную сеяную муку. Лепешки едят в свежем виде, особенно они вкусны горячие с медом, маслом или брусничным вареньем.

ЯЧМЕННАЯ ЛЕПЕШКА НА ПРОСТОКВАШЕ

¼ л простокваши, кефира или пахты, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, растопленный свиной жир или маргарин, 1 чайная ложка тмина, 1½ стакана ячменной муки, ¾ стакана пшеничной муки I и II сорта, ½ чайной ложки пищевой соды.

Яйцо взбить с солью и сахаром, добавить простоквашу, растопленный жир, тмин и смешанную с содой муку. Вылить тесто на смазанную жиром сковороду и выпекать в горячей духовке.

ЯЧМЕННАЯ ЛЕПЕШКА НА СВЕЖЕМ МОЛОКЕ

¼ л молока, 15—20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 2—3 ст. ложки жира, 1 чайная ложка тмина,1½ стакана ячменной муки, ¾ стакана пшеничной муки I или II сорта, шпик.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко и другие продукты, вымесить тесто, положить на смазанную жиром сковороду, дать подняться, положить сверху тонкие полоски шпика и выпечь.

ЯЧМЕННАЯ ЛЕПЕШКА С ТВОРОГОМ

½ пачки творога, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки жира, 1 стакан ячменной муки, ½ стакана пшеничной мука I или II сорта, ½ чайной ложки пищевой соды.

Творог смешать с яйцом, молоком, солью и сахаром, добавить растопленный жир и смешанную с содой муку. Тесто положить

сразу на смазанную жиром сковороду или разъемную форму и выпекать.

ЛЕПЕШКА ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ

Лепешка из обойной муки приготовляется так же, как из ячменной.

ТЕРТАЯ ЛЕПЕШКА (ЛЕПЕШКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ)

½ кг сырого картофеля, ½ стакана сметаны, 1 яйцо, ¾ стакана пшеничной муки 1 или II сорта, 1 чайная ложка соли, ¼ чайной ложки пищевой соды или 15 г дрожжей, (шпик).

Сырой картофель натереть, добавить сметану, разбитое яйцо, соль, смешанную с содой муку и растопленный жир. Тесто выложить на смазанную жиром сковороду ж выпекать в горячей духовке. Если тесто приготовляют на дрожжах, то его оставляют на сковороде подниматься. При желании перед тем, как поставить лепешку в духовку, тесто можно покрыть тонкими ломтиками шпика.

Дрожжевое тесто и изделия из него

Основные компоненты дрожжевого теста — мука, жидкость (молоко, вода, смесь молока с водой или сливки), дрожжи, соль. В зависимости от вида теста добавляются жиры (сливочное масло, маргарин, растительное масло или животные жиры), яйцо или яичный желток, сахар, вкусовые вещества, изюм, цукат и т. п.

В дрожжевое тесто можно добавить также отварной картофель, тыкву, морковь или творог.

Дрожжевые грибы лучше всего размножаются при температуре 28—35 °С, поэтому жидкость, предназначенную для теста, подогревают до 30—35 °С, а другие продукты предварительно держат в теплом помещении. Замешивают тесто, дают ему подойти (под салфеткой) и формуют в теплом помещении с ровной температурой, без сквозняков. Разделочную доску перед употреблением также нужно держать в теплом помещении, чтобы тесто при формовке не остывало.

На холоде дрожжевые грибы размножаются медленно, при слишком высокой температуре они погибают и тесто не поднимается.

Основные рецепты дрожжевого теста

I.

½ л молока или смеси молока с водой, 25—30 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1 чайная ложка соли, 50 г маргарина или жира, 900 г обойной муки или пшеничной муки высшего или 1 сорта.

II.

½ л молока или смеси молока с водой, 25—30 г дрожжей, 25—100 г сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка измельченного кардамона, 1 яйцо, 50—100 г сливочного масла или маргарина, 800—900 г муки.

III.

½ л молока или 20%-ной сметаны, 50—60 г дрожжей, 100—200 г сахара, ½ —1 чайная ложка соли, ½ —

1 чайная ложка измельченного кардамона, тертая цедра ½ лимона, 2 яйца или 3—4 яичных желтка, 150-250 г сливочного масла или маргарина, 1—1,1 кг муки, высшего сорта, при желании 2 ст. ложки рубленого цуката, 100—200 г изюма.

Способы приготовления дрожжевого теста

При безопарном способе дрожжи разводят с небольшим количеством молока или сахара (1—2 чайные ложки сахара на 50 г дрожжей), добавляют теплую жидкость, вкусовые вещества, муку и размягченный или растопленный жир и вымешивают тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и рукам.

Готовое тесто слегка посыпают мукой или смазывают растопленным маслом, накрывают чистой салфеткой и ставят в теплое место подниматься. Так приготовляются самые простые виды теста (для сепика, ячменных лепешек и т. п.), которые содержат мало жира, сахара и яиц.

При опарном способе дрожжи растирают с сахаром, добавляют теплую жидкость, всыпают в нее примерно половину всей муки и дают подготовленной опаре подходить до тех пор, пока ее объем не увеличится в полтора—два раза. Тогда в опару добавляют соль, растертые с сахаром яйца, вкусовые вещества, подсыпают немного муки, хорошо размешивают, постепенно добавляют размягченный жир и вымешивают тесто до тор пор, пока оно не станет гладким, блестящим, перестанет прилипать к рукам и начнет легко отставать от стенок посуды. Во время вымешивания в тесто добавляется подготовленный изюм. Изюм можно также положить между слоями теста при его раскатке и разделке булочек.

При желании предварительно уточнить количество муки опару приготовляют по-другому. Муку просеивают в миску, в центре делают углубление. Дрожжи растирают с сахаром, добавляют 3—4 ст. ложки теплого молока, выливают смесь в углубление, смешивают с небольшим количеством муки и ставят подниматься. На муку можно положить кусочки масла или маргарина, чтобы они разогревались вместе. Когда опара в углублении хорошо поднимется, добавляют вкусовые вещества, оставшуюся жидкость и другие продукты и вымешивают тесто.

Из теста, приготовленного опарным способом, булка получается более пышной. Этот способ следует непременно применять в том случае, если в тесто кладут больше жира, яиц и сахара.

Время, необходимое для подъема теста, зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температурных условий. Объем теста должен увеличиться не меньше, чем в два раза. Для подъема более простых видов теста достаточно 1—2 часов, для подъема теста с большим количеством жира и сахара - 2—3 часа и больше. Перестоявшее тесто становится жидким, может приобрести кисловатый привкус и булки при выпекании опадают. Подошедшее тесто рекомендуется 1—3 раза обмять. При этом из теста удаляется излишний углекислый газ и оно обогащает” и кислородом. Готовое тесто эластично, примерно в 2 раза увеличено в объеме, углубление, появляющееся при нажатии пальцем, быстро исчезает.

Дрожжевое тесто можно приготовить быстрее, если предварительно подогреть муку и если температура теста при

брожении будет в пределах 30—35 ˚С.

Дрожжевое тесто холодного замеса. При этом способе приготовления муку просеивают в миску, добавляют размягченный жир и вкусовые вещества. Дрожжи растирают с сахаром, смешивают с холодной жидкостью, соединяют с мукой и замешивают тесто. Затем тесто скатывают в шар, покрывают тонким слоем муки и, накрыв, ставят на 8—10 часов в прохладное место, где тесто медленно подходит. Этот способ приготовления целесообразно применять в том случае, если нужно испечь булочки сразу же утром либо после работы.

Разделка и выпечка булок

Подошедшее тесто выкладывают на разделочную доску, находившуюся до этого в тепле, приминают рукой и разделывают изделия различной формы. Затем их выкладывают на лист и оставляют на 15—30 минут для расстойки, смазывают взбитым яйцом или желтком и ставят в духовку. Вместо яйца для смазывания можно использовать сладкий кофе, молоко, сахарную воду.

Сепик и булку выпекают в духовке при средней температуре. От правильного режима выпечки зависят как внешний вид булок, так и их вкусовые качества.

Важно, чтобы сепик и булки в течение 10—15 минут красиво подрумянились. Затем жар сбавляют. Булки пропекаются в зависимости от размеров за 20—40 минут. Выпечка булочек и пирожков занимает приблизительно 10—12 минут. В начале выпекания, пока изделия не подрумянятся, не рекомендуется открывать дверцу духовки. Для того чтобы получилась блестящая корочка, поверхность булочек можно во время выпекания сбрызгивать водой. Вода растворяет в корочке сахар и испаряется. Поэтому корочка становится тонкий и блестящей. Готовые изделия выкладывают на некрашеную пирожковую доску или решетку и покрывают чистой салфеткой. Остывшие булки посыпают сахарной пудрой.

В процессе выпечки вес булок уменьшается на 10%, булочек — на 12—15%.

Изделия из дрожжевого теста едят сразу после выпечки.

СЕПИК

½ л молока или смеси молока с водой, 25—30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 50 г растительного масла или жира, 900 г обойной муки.

Растереть дрожжи с сахаром, добавить теплую жидкость, соль, жир и муку, вымесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой

и поставить в теплое место подниматься. Готовое тесто выложить на пирожковую доску, размять рукой и разделать 2—3 батона, положить на смазанный маслом лист и снова дать подняться. Смазать сепики сахарной водой, сладким кофе или молоком, поставить в духовку со средним жаром и выпекать 30—35 минут. Готовый сепик снять о листа, выложить на доску, смазать теплой водой, накрыть салфеткой и охладить.

СЕПИК ИЗ ЯЧМЕННОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

½ л жидкости, 25—30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 30—50 г растительного масла или жира, 500 г ячменной муки, 400 г пшеничной муки 1 или II сорта.

Приготовляется так же, как сепик в предыдущем рецепте.

СЕПИК С КАРТОФЕЛЕМ

½ л молока или смеси молока с водой, 25—30 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1½ чайной ложки соли, ½ кг отварного картофеля, 30—50 г растительного масла или жира, 800 г обойной муки или 500 г ячменной и 300 г пшеничной муки.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплую жидкость, соль, жир, муку и размятый картофель, вымесить тесто и поставить его подниматься. Из готового теста разделать батоны, выложить их на смазанный маслом лист для расстойки, смазать сверху молоком или сметаной и выпекать в духовке при средней температуре около 30 минут. Вынув из духовки, разложить батоны на деревянной доске, смазать теплой водой и, накрыв салфеткой, оставить охлаждаться.

СЕПИК С ТВОРОГОМ

¼ л молока, 40—50 г дрожжей, ¼—½- стакана сахара, 1 яйцо, 250 г (1 пачка) творога, 1 чайная ложка соли, 75—100 г маргарина, 2 чайные ложки тмина, 900 г — 1 кг обойной муки или пшеничной муки II сорта.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и примерно 1/3 всей муки и поставить для брожения. В готовую опару добавить растертое с сахаром яйцо, творог, размягченный жир, приправы, оставшуюся часть муки, вымесить гладкое тесто и поставить подниматься, Затем разделать из теста батоны или колобки, дать им подойти на смазанном маслом листе, смазать яйцом или молоком и выпекать в духовке со средним жаром.

РЖАНОЙ ХЛЕБ С СИРОПОМ (КИСЛО-СЛАДКИЙ ХЛЕБ)

½ л простокваши, 35 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан сиропа, 1 ст. ложка тмина, ½ ст. ложки аниса, 1 ст. ложка тертой апельсинной или мандариновой цедры, 1 чайная ложка соли, 50 г растительного масла или жира, 700—800 г ржаной муки, 400 г обойной муки или пшеничной муки II сорта.

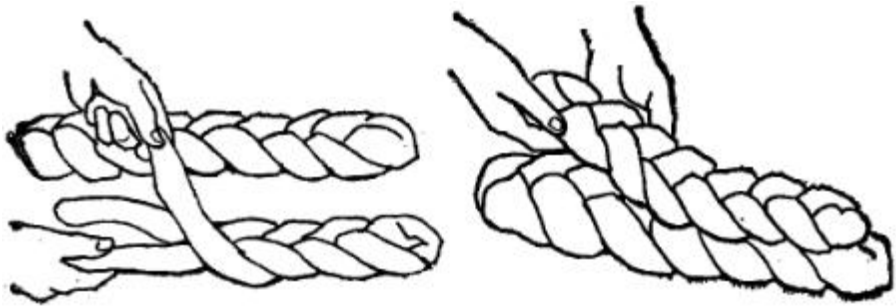
Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплую простоквашу, 1/3 всей муки и поставить в теплое место подниматься. В опару добавить теплый сироп, приправы, растительное масло или растопленный жир и оставшуюся часть муки, вымесить гладкое тесто, накрыть миску и поставить тесто в теплое место подниматься. Из подошедшего теста разделать продолговатые батоны, положить их на смазанный маслом лист для расстойки, смазать сахарной водой или сладким кофе и выпекать в духовке со средним жаром в 32 течение 30—35 минут. Хлеб с сиропом вкуснее на второй или третий день после выпечки.

БУЛКА

½ л молока, 30—40 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 50—100 г маргарина или жира, 850—900 г муки.

Дрожжи растереть в миске с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко с растопленным маргарином или жиром, соль, оставшийся сахар и постепенно подсыпать муку. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук и стенок миски.

Подсыпать в тесто немного муки, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Подошедшее тесто промесить, разделить на 2—3 части, разделать из них батоны, плетенки или витые булки. При приготовлении плетенок каждый кусок теста разделить в спою очередь на три части и раскатать их жгутами длиной 40—50 см. Три жгута положить рядом, плести начинать с середины сначала в одну, потом в другую сторону.



Формование плетенки

При разделывании витых булок куски тост разделить на две части, раскатать их толстыми жгутами и переплести. Затем положить булки на смазанный маслом лист для расстойки и накрыть салфеткой. Подошедшие булки смазать молоком или яйцом, при желании посыпать маком и выпекать в духовке при сродном жаре и течение 25—30 минут. Готовые булки выложить на пирожковую доску или деревянную решетку, смазать теплой водой и накрыть салфеткой, чтобы корочка стала мягче.

Булку можно выпекать и в продолговатой форме. В этом случае она будет более мягкой.

СЛАДКАЯ БУЛКА (КАРДАМОННАЯ БУЛКА)

½ л молока, 40—50 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 150 г сахара, 1 чайная ложка измельченного кардамона, 150 г сливочного масла или маргарина, 900 — 950 г муки. Яйцо для смазывания, 1 ст. ложка кристаллического сахара, 1 ст. ложка рубленого миндаля или орехов.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплого молока, примерно половину всей муки и поставить на 15—20 минут подниматься. В опару добавить соль, измельченный кардамон, сахар, разогретый жир, постепенно примешивая муку. Вымесить гладкое тесто, насыпать сверху немного муки, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

Подошедшее тесто промесить, разделать батоны, плетенки, витые булки, выложить их на смазанный маслом лист для расстойки, смазать яйцом, посыпать сахаром и рубленым миндалем и выпекать при среднем жаре приблизительно 25 минут. Вынутые из духовки булки выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой.

ТВОРОЖНАЯ БУЛКА

500 г муки, 30—40 г дрожжей, ½ стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, ¾ стакана сахара, ½ чайной ложки соли, 1 пачка (250 г) творога, 2 ст. ложки рома или коньяка, тертая цедра, ½ лимона или немного ванилина; растопленное масло и сахарная пудра.

Муку просеять в миску, посередине сделать углубление. Растереть дрожжи с 1 чайной ложкой сахара, смешать с теплым молоком, вылить смесь в углубление, добавить, вымешивая, немного муки и дать подняться. Жир и яйца взбить с сахаром, смешать с творогом и приправами. Смесь соединить с опарой, вымесить тесто, поставить в теплое место подниматься, разделать батоны, при желании сделать на них надрезы. Затем положить батоны на смазанный маслом лист для расстойки, смазать молоком или яйцом и выпекать в жаркой духовке 25—30 минут. Вынув из духовки, смазать булки растопленным маслом и посыпать через сито сахарной пудрой.

БУЛКА С ТЫКВОЙ

¼ л молока, 50 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 800 г тыквы, 150—200 г сахара, 150—200 г сливочного масла или маргарина, 3—4 шт. горького миндаля или тертая цедра 1 лимона, 1 кг муки.

Из теплого молока, дрожжей и части муки приготовить жидкую опару. Тыкву очистить, нарезать на куски, потушить. в небольшом количестве воды до готовности и размять. В опару добавить теплое тыквенное пюре, сахар, приправы, хорошо перемешать, подсыпать муки и вымесить тесто, добавляя при этом размягченное масло или маргарин. Поставить тесто подходить в теплое место, разделать из него батоны или плетенки, положить их на смазанный маслом лист для расстойки, смазать сверху яйцом и выпекать в духовке со средним жаром 25—30- минут. Остывшие булки посыпать сахарной пудрой.

Булка с тыквой не черствеет дольше, чем обычная.

МОРКОВНАЯ БУЛКА

¼ л молока, 50 г дрожжей, 1 кг моркови, 150 г сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка измельченного кардамона или ½ чайной ложки гвоздики, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 кг муки. Яйцо для смазывания, рубленые орехи и сахарная пудра для посыпания.

Морковь очистить, натереть, потушить в небольшом

количестве масла или отварить целиком и пропустить после этого через мясорубку. Приготовить опару, добавить к ней теплое морковное пюре, сахар, соль, вкусовые вещества, оставшуюся муку, размягченное масло или маргарин и вымесить. Тесто поставить в теплое место для подъема, разделать из него булки или выложить в смазанные маслом формы. После расстойки смазать булки яйцом, посыпать рублеными орехами _и выпекать в духовке со средним жаром. Остывшие булки посыпать сахарной пудрой.

КРЕНДЕЛЬ

2 стакана молока, 50—60 г дрожжей, 1 чайная ложка измельченного кардамона, тертая цедра ½—1 лимона, 1 чайная ложка соли, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 3—4 яичных желтка или 1 яйцо и 2 яичных желтка, 150—200 г сахара, 200—250 г сливочного масла, 150—200 г изюма, 1 кг муки. Яйцо или яичный желток для смазывания, миндаль и сахарная пудра для посыпания.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и примерно половину всей муки, вымесить ложкой жидкое тесто и поставить в теплое место подниматься на 15—20 минут. В опару добавить взбитые с сахаром яичные ч желтки, соль, приправы, оставшуюся муку, вымесить тесто, постепенно добавляя во время вымешивания разогретое или взбитое добела масло, затем цукаты и промытый, обсушенный и вывалянный в небольшом количестве муки изюм.

Тесто накрыть салфеткой, поставить в теплое место подниматься, 2—3 раза обмять его. Хорошо поднявшееся тесто раскатать на пирожковой доске в форме длинного жгута, сформовать на листе крендель и оставить на некоторое время для расстойки. Миндаль опустить на несколько минут в горячую воду, снять пленку, мелко изрубить или нарезать.

Подошедший крендель смазать взбитым яйцом или яичным желтком и украсить рубленым, нарезанным или целым миндалем. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 30—40 минут. Вначале, до того как крендель подрумянится, температура должна быть немного выше. Если крендель начнет сверху пригорать, то его следует накрыть влажной пергаментной бумагой и понизить температуру в духовке. Готовый крендель выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой. Остывший крендель посыпать через сито сахарной пудрой.

КРЕНДЕЛЬ С ШАФРАНОМ

1½ стакана 20%-ных сливок, 50 г дрожжей, ¾ чайной ложки соли, 100—150 г сахара, 1 чайная ложка измельченного кардамона, 2 яичных желтка, ½ г (½ пачки) шафрана, 75—100 г сливочного масла, 100 г изюма, 1 ст. ложка рубленых цукатов, 600 г муки. Для смазывания яйцо или яичный желток, для украшения миндаль.

Из жидкости, дрожжей и половины всей муки приготовить опару. Шафран высушить, натереть и замочить в небольшом количестве горячей жидкости (сливках, молоке, воде).

В опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, шафран, соль, кардамон, оставшуюся часть муки и масло, вымесить тесто, насыпать цукаты и изюм. Поставить в теплое место подниматься, разделать крендель и оставить его для расстойки на смазанном маслом листе, смазать яйцом или яичным желтком, посыпать рубленым миндалем и выпекать так же, как указано в предыдущем рецепте.

ВЕНОК

Тесто для кренделя (см. рецепты кренделя), яйцо для смазывания, миндаль, сахарная пудра для посыпания или шоколадная глазурь.

Поднявшееся тесто разделить на три равные части, раскатать их в жгуты одинаковой длины, положить рядом, сплести плетенку (плести начинать с середины).

Переложить ее на смазанный маслом лист, сформовать венок, после расстойки смазать маслом, посыпать рубленым или нарезанным миндалем и выпекать в духовке со средним жаром в течение 30—35 минут.

Когда венок остынет, посыпать его сахарной пудрой или покрыть шоколадной глазурью.

ВЕНОК С ЛИСТОЧКАМИ

Тесто для кренделя, яйцо для смазывания, миндаль, сахарная пудра для посыпания.

Поднявшееся тесто разделить на 4 равные части, раскатать их в жгуты. Из 3 жгутов сплести плетенку, соединить ее концы так, чтобы получился венок, и переложить на смазанный маслом лист. На венок положить 4-й жгут, надрезать его ножницами в виде листочков, смазать яйцом, посыпать миндалем и выпекать так же, как обычный венок.

ЯБЛОЧНЫЙ ВЕНОК

Тесто: ¼ л молока, 25 г дрожжей, 50 г сахара, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки измельченного кардамона или тертая цедра ½ лимона, 75 г сливочного масла или маргарина, 400—450 г муки.

Начинка: 3 ст. ложки растопленного масла, 75—100 г сахара, 1 чайная ложка корицы, 4 ст. ложки рубленых орехов, панировочных сухарей или овсяных хлопьев, ½ кг ломтиков яблок. Для смазывания яйцо, для посыпания сахарная пудра.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить приправы, растопленное или размягченное масло или маргарин и муку. Вымесить тесто и поставить в теплое место подниматься. Тесто можно приготовить также с опарой.

Поднявшееся тесто раскатать в тонкий четырехугольный пласт, смазать растопленным маслом, посыпать корицей, смешанной с сахаром, толчеными орехами, панировочными сухарями или овсяными хлопьями, покрыть маленькими кусочками яблок, свернуть рулетом и защипать края теста. Рулет поместить на смазанный маслом лист швом вниз, придав ему форму венка, дать ему подойти, смазать яйцом и выпекать в духовке при сродной температуре в течение 40—50 минут. Остывший венок посыпать сахарной пудрой.

ДАТСКИЙ НОВОГОДНИЙ ВЕНОК

¼ л молока, 50 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка измельченного кардамона, ½ чайной ложки соли, 150 г изюма, 100 г коринки, 75 г цукатов из апельсиновой цедры, 75 г цукатов из дыни и груш, ½ стакана рубленого миндаля, 500—600 г муки. Для смазывания яйцо, для украшения кристаллический сахар, рубленые цукаты и миндаль.

Дрожжи развести в теплом молоке или растереть с 1 чайной ложкой сахара и смешать с теплым молоком, добавить примерно половину всей муки и поставить для брожения. Масло или маргарин растереть с сахаром, добавить постепенно яйцо и яичные желтки.

Опару соединить с вкусовыми веществами, яично-масляной смесью и мукой, вымесить тесто, положить рубленые цукаты, промытый, обсушенный и вывалянный в 1 ст. ложке муки изюм, коринку, очищенный и смолотый или мелко изрубленный миндаль. Тесто получается мягче обычного дрожжевого теста. Поставить тесто в теплое место подниматься. Когда оно

увеличится в объеме вдвое, раскатать его в форме жгута, сформовать венок, переложить на смазанный маслом лист и расстаивать еще 15—20 минут. Перед выпечкой смазать венок яйцом, посыпать сахаром, рублеными цукатами и миндалем. Выпекать 25—30 минут в духовке при среднем жаре. Вместо коринки в тесто можно положить больше изюма.

Рулеты

Рулеты приготовляют с различными начинками — корицей, изюмом, маком и т. п.

РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ

¼ л молока, 30 г дрожжей, 100 г сахара, 1 яйцо или 2 яичных желтка, ½ чайной ложки соли, 75 г сливочного масла или маргарина, тертая цедра ½ лимона или 1 чайная ложка измельченного кардамона, 450—500 г муки.

Начинка: 40 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1—2 чайные ложки корицы, 1 ст. ложка рубленых орехов, яйцо для смазывания.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, влить теплое молоко, добавить, вымешивая, примерно половину всей муки и поставить подниматься. Опару соединить со взбитыми с сахаром яичными желтками или яйцом, вкусовыми веществами. Постепенно подсыпая муку и добавляя размягченное масло или маргарин, вымесить тесто, накрыть и поставить подниматься.

Подошедшее тесто разделить на 2 равные части. Оба куска раскатать четырехугольным слоем толщиной ¾—1 см, смазать растопленным или размягченным маслом, посыпать сверху смесью из корицы, сахара и орехов, плотно свернуть рулетом, края теста защипнуть. Переложить рулеты швом вниз на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом и выпекать 25—30 минут в духовке со средним жаром. Готовые рулеты выложить на пирожковую доску или решетку и покрыть салфеткой. Остывшие рулеты можно посыпать сахарной пудрой.

РУЛЕТ С ИЗЮМОМ

Тесто из ¼ л молока (см. предыдущий рецепт).

Начинка: 40—50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 200 г изюма. Яйцо для смазывания.

Рулет с изюмом приготовляется таким же образом, как и рулет с корицей. Раскатанный и смазанный маслом слой теста посыпать промытым и обсушенным изюмом, рублеными цукатами и свернуть рулетом.

Рулет переложить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки смазать яйцом или яичным желтком и выпекать в духовке со средним жаром в течение 25—30 минут.

РУЛЕТ С ОРЕХАМИ ИЛИ МИНДАЛЕМ

Тесто из ¼ л молока (см. рулет с корицей).

Начинка: 40—50 г сливочного масла, 2—3 ст. ложки сахара, 1 яйцо или 2 яичных желтка, тертая лимонная цедра, 100 г очищенных орехов или миндаля, 1—2 ст. ложки рубленых цукатов. Яйцо для смазывания, сахарная пудра для посыпания.

Приготовить дрожжевое тесто и поставить подниматься. Очищенные орехи или миндаль очистить от оболочек, натереть, растереть на миндалетерке или изрубить. Разогретое масло и яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, заправить тертой лимонной цедрой, добавить измельченные орехи или миндаль и рубленые цукаты.

Подошедшее дрожжевое тесто разделить на две равные части, куски теста раскатать четырехугольным слоем толщиной ½—¾ см, слегка смазать начинкой и свернуть рулетом. Рулеты положить на смазанный маслом лист швом вниз, после расстойки смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром 20—25 минут.

Остывшие рулеты посыпать сахарной пудрой.

РУЛЕТ С МАКОМ

Тесто: ¼ л молока, 30—35 г дрожжей, 75—100 г сахара, ½ чайной ложки соли, 75—100 г сливочного масла или маргарина, ½ чайной ложки измельченного кардамона или 1 ст. ложка ванильного сахара, 400—500 г муки.

Начинка I: 150 г мака, ½ стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, тертая цедра ½ лимона, 1 чайная ложка корицы.

Начинка II: 150 г мака, ¾ стакана молока, 75 г сахара, 1 яйцо или 2 яичных желтка, ромовая эссенция, 2 ст. ложки растопленного масла.

Покрытие: шоколадная глазурь или глазурь с какао.

Приготовить дрожжевое тесто и дать ему подняться. Маковые зерна растереть в ступе или смолоть в малых количествах в кофемолке, залить горячим молоком и поставить остужаться. Затем примешать сахар, растопленное масло и приправы.

При приготовлении второй начинки яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, смешать с подготовленными зернами мака и

заправить ромом или ромовой эссенцией. При желании в маковую начинку можно положить рубленые орехи или миндаль, мед, варенье, какао или шоколад.

Подошедшее тесто раскатать тонким слоем, смазать растопленным маслом, покрыть маковой начинкой, свернуть рулетом и защипать края теста. Рулеты переложить вниз швом на смазанный маслом лист, слегка примять их, дать подойти и выпекать в духовке при средней температуре 20—25 минут. Остывшие рулеты с маком покрыть шоколадной глазурью.

Из указанного количества теста получается 2 рулета средних размеров (примерно 500 г).

ВЕНОК ИЗ РУЛЕТА С НАДРЕЗАМИ

Рулет с корицей, миндалем или маком (см.. предыдущие рецепты), яйцо для смазывания.

Из данного количества теста приготовить один длинный рулет, свернуть его в виде венка и переложить на смазанный маслом лист. Затем сделать ножницами поперечные косые надрезы с промежутками в 3 см так, чтобы низ венка оставался неразрезанным.

Надрезанные части теста слегка развести в разные стороны. После расстойки смазать яйцом и выпечь.

Остывший венок посыпать сахарной пудрой.

ФОРМОВАЯ БУЛКА ИЗ РУЛЕТА

Рулет с корицей, изюмом, орехами или маком (см. предыдущие рецепты).

Яйцо для смазывания, орехи или миндаль для посыпания.

Приготовить рулет, нарезать его поперек на куски длиной 4—5 см. Положить их в разъемную форму, смазанную маслом, или на круглую сковороду на небольшом расстоянии друг от друга швом вниз так, чтобы, поднимаясь, они соединились. После расстойки смазать булку яйцом, сверху можно посыпать рублеными орехами или миндалем. Выпекать в духовке со средним жаром 25—30 минут. Остывшую булку посыпать сахарной пудрой.

ФОРМОВАЯ БУЛКА

1 стакан молока, 30 г дрожжей, 100 г сахара, 2 яйца, ½ чайной ложки соли, тертая цедра, ½ лимона, ½ чайной ложки кардамона, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 75—100 г сливочного

масла или сливочного маргарина, 350—400 г муки, 100 г изюма.

Для смазывания формы 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля.

Из теплого, молока, дрожжей и примерно половины всей взятой муки приготовить опору. Когда она хорошо подойдет, добавить взбитые с сахаром яйца, приправы, цукаты и муку, взбивать деревянной ложкой (постепенно добавляя при этом размягченное или взбитое масло), пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отходить от краев миски. Под конец положить промытый, высушенный на хозяйственной бумаге и обвалянный в муке изюм. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную орехами, миндалем или панировочными сухарями форму, заполнив ее лишь наполовину. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Когда тесто увеличится в объеме почти вдвое, смазать его сверху яйцом и выпекать в духовке при средней температуре 30—40 минут. Готовность определяется деревянной палочкой. Если воткнутая в середину палочка остается чистой, то булка готова.

Булку выбить из формы, накрыть салфеткой. Когда она остынет, посыпать сахарной пудрой.

ФОРМОВАЯ БУЛКА С МИНДАЛЕМ

1 стакан молока, 30 г дрожжей, 2 яйца, 1 яичный желток, ½ чайной ложки соли, 100—125 г сахара, 4—5 шт. горького миндаля (его можно заменить тертой лимонной цедрой или измельченным кардамоном), 150 г сливочного масла или сливочного маргарина, 450—500 г муки, 100 г миндаля.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1—1½ стакана муки, хорошо взбить и поставить подниматься.

Яйца взбить с сахаром, соединить с опарой и приправами, добавить постепенно муку и примерно половину масла, хорошо взбить и накрыть. Когда тесто вдвое увеличится в объеме, добавить очищенный от оболочек и размолотый миндаль, оставшееся размягченное масло и еще раз взбить. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную рубленым миндалем или панировочными сухарями форму, дать ему подойти, смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром в течение 35—40 минут.

ФОРМОВАЯ БУЛКА С ВАРЕНЬЕМ

Тесто: 2 стакана молока, 40 г дрожжей, 150 г сахара, 1 яйцо,

50 г сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка кардамона, 1 чайная ложка соли, 600—700 г муки.

Начинка: 75 г сливочного масла, 1½ стакана повидла или варенья из крыжовника, слив, клубники или брусники, ¾ стакана изюма, 1 ст. ложка цукатов. Яйцо для смазывания.

Приготовить опарное дрожжевое тесто и дать ему хорошо подняться.

Изюм очистить, промыть и варить в небольшом количестве воды несколько минут. Цукаты и обсушенный изюм изрубить и смешать с вареньем. Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать их в форме четырехугольника размером 30 х 50 см. Оба пласта смазать маслом, покрыть начинкой и плотно свернуть в трубку. Один рулет положить на дно смазанной маслом большой круглой формы швом вверх.

Второй рулет положить швом вниз на первый так, чтобы швы пришлись один на другой. Дать тесту подойти, смазать яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке (175—180 °С) 60—70 минут.

САВАРЕН (ФОРМОВАЯ БУЛКА, ПРОПИТАННАЯ САХАРНЫМ СИРОПОМ)

Тесто; ½ стакана молока, 25 г дрожжей, 180г (1½ стакана) муки, ¼ чайной ложки соли, 3 яйца, 2 ст, ложки сахара, тертая цедра ½ лимона, 1 ст. ложка рубленого миндаля, 125 г сливочного масла или маргарина.

Сироп для пропитывания: 1½ стакана воды, 150—200 г сахара, сок, отжатый из ½ лимона, ликер, коньяк.

Покрытие: свежая клубника, малина, бананы или фруктовый компот, сливки.

Просеять муку в миску, посередине сделать углубление, влить в него растертые с 1 чайной ложкой сахара дрожжи и теплое молоко, примешать немного муки и поставить подниматься. Яйца взбить с сахаром, рубленый миндаль, тертую лимонную цедру, размягченное масло и соль смешать с опарой и взбить тесто деревянной ложкой, чтобы оно стало воздушным.

Выложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями круглую форму, заполнив ее наполовину, дать тесту подойти до краев формы, выпекать в духовке при умеренной температуре 30—35 минут и выбить из формы на пирожковую доску.

Заварить воду с сиропом, остудить и заправить лимонным соком, коньяком и ликером. Сироп вылить в форму, булку положить в сироп и оставить на некоторое время пропитываться.

Когда сироп впитается, выбить саварен из формы на блюдо, украсить свежими ягодами или консервированными фруктами и сливками. Можно покрыть ягодами и консервированными фруктами весь верх и украсить сливками или, наоборот, покрыть верх сливками и украсить фруктами.

Саварен подается на сладкий стол, его сервируют также к кофе или чаю.

44

Следует учесть, что саварен можно пропитывать в форме только в том случае, если она хорошо запаяна. В противном случае лучше использовать миску соответствующих размеров. Можно также постепенно поливать его сиропом. Саварен выпекают также в маленьких порционных формах.

ПИРОГ

Тесто: 1½ стакана молока, 30—35 г дрожжей, 1 яйцо, 75—100 г сахара, ½ чайной ложки соли, 1 чайная ложка измельченного кардамона или тертая цедра ½ лимона, 75—100 г сливочного масла или маргарина, 400—450 г муки.

Штрейзель: 100 г муки, 75 г (3 ст. ложки) сахара, 50—60 г сливочного масла, 2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля, (1 чайная ложка корицы); яйцо или яичные белки для смазывания.

Дрожжи развести в теплом молоке (предварительно их можно растереть с 1 чайной ложкой сахара). Затем добавить примерно половину всей взятой муки и поставить подниматься. Размягченное масло и яйцо взбить с сахаром, соединить с приправами. Взбитые в пену яйцо и масло смешать с опарой, добавить соль, оставшуюся муку и взбивать деревянной ложкой до тех пор, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отставать от краев миски. Тесто выложить на смазанный маслом противень, равномерно размазать мокрой рукой и оставить расстаиваться. Пока тесто поднимается, приготовить штрейзель. Необходимые для этого продукты вперемешку изрубить на пирожковой доске и растереть руками до получения крошкообразной массы. Подошедшее тесто смазать яйцом или белком, посыпать штрейзелем и выпекать в духовке при средней температуре, пока пирог не подрумянится.

Готовый пирог переложить на пирожковую доску и накрыть салфеткой. Когда он остынет, нарезать четырехугольными кусками.

ЧАЙНЫЙ ПИРОГ (ПИРОГ С НАЧИНКОЙ)

Испечь пирог по предыдущему рецепту.

Начинка: ванильно-молочный крем или ванильно-масляный крем (см. кремы).

45

Остывший пирог разрезать длинным острым ножом на два пласта. Нижний пласт намазать молочным или масляным кремом, покрыть верхним пластом и нарезать на четырехугольные куски.

ПИРОГ С КОРИЦЕЙ

Тесто: ¼ л молока, 30 г дрожжей, 3 яйца, 125 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, ½ чайной ложки соли, 600 г муки, 200 г изюма.

Покрытие: 150 г сахара, 2 чайные ложки корицы, 75—100 г сливочного масла.

Приготовить опару из теплого молока, дрожжей и примерно половины всей муки. Разогретое масло и яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить соль, оставшуюся муку и взбивать тесто, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отставать от стенок миски. Изюм промыть, дать воде стечь, обсушить на хозяйственной бумаге, смешать с 1 ст. ложкой муки и соединить с тестом. Тесто выложить на смазанный маслом противень, равномерно размазать мокрой рукой, воткнуть кусочки масла, посыпать смесью корицы и сахара, дать подойти и выпекать в духовке со средним жаром примерно 15 минут.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Тесто для пирога (см. с. 45) или обычное тесто для булки из ¼ л молока.

Покрытие: 800 г — 1 кг яблок, 100 г сахара, 1 чайная ложка корицы, 3 ст. ложки панировочных сухарей или крошковой посыпки.

Тесто для пирога выложить на смазанный маслом противень равномерно размазать мокрой рукой, обычное дрожжевое тесто тонко раскатать, обернуть вокруг скалки и переложить на лист. Посыпать тесто панировочными сухарями или крошковой посыпкой, густо покрыть толстыми ломтиками яблок так, чтобы тесто оставалось непокрытым на 2 см от краев листа.

Края теста загнуть на ломтики яблок, прижать их вилкой и оставить на 15—20 минут расстаиваться. Перед тем как поставить пирог в духовку, посыпать яблоки смесью корицы и сахара. Края теста смазать яйцом или молоком и выпекать в духовке при

средней температуре 15—20 минут.

Если пирог делают из обычного теста, то перед тем как покрыть яблоками, его можно смазать растопленным маслом.

46

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ ИЛИ С КРЫЖОВНИКОМ

Пирог с ревенем или крыжовником приготовляется так же, как пирог с яблоками. Для покрытия необходимо 600 г стеблей ревеня или недозрелого крыжовника и 150 сахара. Стебли ревеня предварительно обмыть, нарезать поперек волокон на маленькие кусочки, крыжовник очистить, промыть и дать воде стечь.

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Тесто из ¼ л молока (см. с. 45).

Начинка: 4—5 стаканов черники, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки панировочных сухарей или крошковой посыпки.

Штрейзель: 60 г (½ стакана) муки, 2 ст. ложки сахара, 40 г сливочного масла, ½ чайной ложки корицы.

Приготовить тесто для пирога, выложить его на смазанный маслом противень и равномерно размазать мокрой рукой. Посыпать панировочными сухарями или крошковой посыпкой и поставить подниматься.

Чернику очистить, сполоснуть холодной водой, откинуть на сито и выложить ровным слоем на тесто. Затем посыпать штрейзелем и выпекать в духовке со средним жаром в течение 15—20 минут. Для приготовления штрейзеля изрубить вперемешку масло, муку и сахар и растереть руками в мелкие комочки.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ (ВАТРУШКА)

Тесто: 1 стакан молока, 30 г дрожжей, ½ чайной ложки соли, 2/3 ст. ложки сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 400 г муки.

Творожная начинка: 750 г — 1 кг (3—4 пачки) творога, 3 яйца, 100—150 г сахара, ½ стакана сметаны, 3 ст. ложки растопленного масла (если творог нежирный), тертая лимонная цедра или ванилин, 2—3 ст. ложки муки или манной крупы, при желании ½ стакана изюма или 2 ст. ложки рубленых цукатов. Яйцо для смазывания.

47

Растереть дрожжи с 1 чайной ложкой сахара, добавить смешанное с растопленным маслом теплое молоко, соль, сахар и

муку. Замесить тесто и поставить его подниматься. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, переложить на смазанный маслом лист и дать время на расстойку. Яйца взбить с сахаром, примешать творог и другие продукты. Творожную массу выложить на поднявшееся тесто, равномерно размазать, оставляя края непокрытыми. Поднять края на начинку, прижать их пальцами, смазать яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке до тех пор, пока творожная начинка не подсохнет и края теста слегка не подрумянятся.

ПИРОГ С ПОВИДЛОМ ИЛИ ДЖЕМОМ

Тесто из ¼ л жидкости (см. пирог с творогом).

Начинка: ½—¾ л густого повидла или джема, штрейзель (см. пирог с черникой).

Приготовить дрожжевое тесто и поставить подниматься. Подошедшее тесто раскатать на пирожковой доске в тонкий пласт, переложить на смазанный маслом лист, смазать повидлом или джемом, посыпать штрейзелем, дать подняться и выпекать в умеренно жаркой духовке 15 минут.

ПИРОГ С ТМИНОМ

Тесто: 1½ стакана молока, 30 г дрожжей, 1 яичный желток, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки соли, 75 г сливочного масла или маргарина, 450 г муки.

Покрытие: 50-75 г сливочного масла, 2—3 чайные ложки тмина.

Для смазывания белок.

Из дрожжей, молока и примерно половины всего количества муки приготовить опару. Добавить к ней соль, сахар, яичный желток, разогретый жир, оставшуюся муку и взбивать до тех пор, пока не появятся воздушные пузырьки. Тесто выложить на смазанный маслом лист, равномерно размазать мокрой рукой и дать подойти. Перед выпечкой воткнуть в тесто кусочки масла, смазать белком и посыпать тмином.

Выпекать в умеренно жаркой духовке.

Этот пирог можно выпекать и из обойной муки.

Праздничная булка

Для праздничной булки характерно большое содержание жира, разнообразие и обилие вкусовых веществ и пряностей. Благодаря большому количеству жира она дольше не черствеет. Булка будет вкуснее, если ей дать несколько дней постоять.

ПРАЗДНИЧНАЯ БУЛКА С ПРЯНОСТЯМИ

1/3 л молока, 75 г дрожжей, 150 г сахара, ½ чайной ложки соли, тертая цедра ½ лимона, 1 чайная ложка корицы, ¼ чайной ложки гвоздики, ¼ чайной ложки имбиря или кардамона, 400 г сливочного масла, 1 кг муки высшего сорта. Для смазывания растопленное масло, для посыпания сахарная пудра.

Из теплого молока, дрожжей и части муки приготовить опару. Когда она хорошо подойдет, добавить измельченные пряности, сахар, муку и взбитое масло.

Вымесить гладкое тесто и поставить подниматься при комнатной температуре. Из поднявшегося теста сформовать 2—3 продолговатых батона, сделать вдоль них надрезы глубиной 1 см или раскатать один край потоньше и свернуть пласт рулетом так, чтобы вдоль батона осталось углубление. Дать 15—20 минут на расстойку и выпекать в умеренно жаркой духовке от 45 до 60 минут, в зависимости от толщины булки. Вынув из духовки, сразу же смазать булки растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой. Остывшие булки завернуть в пергаментную бумагу и оставить в ней на несколько дней, неделю или даже дольше.

ПРАЗДНИЧНАЯ БУЛКА С ИЗЮМОМ

1/3 л молока, 75 г дрожжей, 150 г сахара, ½ чайной ложки соли, тертая цедра 1 лимона, 1 чайная ложка измельченного кардамона, 50 г миндаля, 4 ст. ложки рубленых цукатов, 350—400 г сливочного масла, 500—700 г изюма, 1 кг муки.

Тесто приготовить так же, как и предыдущее.

Промытый и отсушенный на салфетке или хозяйственной бумаге изюм, рубленые миндаль и цукаты добавить в тесто при вымешивании.

Праздничную булку можно приготовить и с миндалем. Вместо изюма в тесто добавляется 200 г очищенного и измельченного сладкого миндаля и несколько штук горького миндаля.

БУЛОЧКИ С ТМИНОМ (20—25 ШТУК)

¼ л молока, 25—30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, ½—¾ чайной ложки соли, 75 г сливочного масла или маргарина, 450 г муки. Яйцо для смазывания, 25—30 г масла для покрытия, тмин.

К дрожжам добавить 1 чайную ложку сахара и вымешивать

ложкой, пока дрожжи не станут жидкими.

Добавить теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное или размягченное масло, постепенно подсыпая муку и вымешивая тесто, пока оно не начнет отставать от стенок миски и рук. Покрыть тесто салфеткой и поставить подниматься. Хорошо подошедшее тесто выложить на пирожковую доску, раскатать в длинный жгут, нарезать поперек на равные части, сформовать булочки, положить их на смазанный маслом лист на расстоянии 2—3 сантиметров одна от другой и дать подойти. Перед тем как поставить в духовку, в каждую булочку вдавить кусочек масла, булочки смазать яйцом, посыпать тмином и, при желании, слегка солью. Выпекать в горячей духовке 10—12 минут.

БУЛОЧКИ С МАКОМ (20—25 ШТУК)

¼ л молока, 25—30 г дрожжей, 1—3 ст. ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 75—100 г маргарина, 450 г муки. Яйцо для смазывания, мак для посыпания.

Тесто приготовить так же, как тесто для булочек с тмином. Сахар кладется по вкусу. Из подошедшего теста разделать маленькие булочки, положить их на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом, посыпать маком и выпекать в жаркой духовке 10—12 минут. Вынутые из духовки булочки выложить на пирожковую доску или в миску и накрыть салфеткой.

БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ (20—25 ШТУК)

¼ л молока, 30 г дрожжей, 75 г сахара, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки измельченного кардамона или 1 чайная ложка тертой цедры, 75—100 г сливочного масла или маргарина, 450—500 г муки, 100—150 г изюма. Яйцо для смазывания, миндаль или орехи для посыпания.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и половину всей взятой муки и поставить подниматься. Опару соединить с приправами, солью, взбитым с сахаром яйцом, постепенно подсыпая муку и прибавляя размягченное масло и, наконец, промытый, обсушенный и обвалянный в муке изюм. Вымесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Во время подъема тесто 1—2 раза оправить. Из хорошо поднявшегося теста сформовать маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом лист, дать подойти,. смазать яйцом или яичным желтком, посыпать нарезанным

полосками миндалем или рублеными орехами и

Выпекать в жаркой духовке 10—12 минут.

БУЛОЧКИ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ (20—25 ШТУК)

1½ стакана молока, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка меда и сиропа, ½ чайной ложки соли, 1 чайная ложка аниса, 1 чайная ложка тмина, 50 г растительного масла или маргарина, 250 г пшеничной муки. Молоко для смазывания.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко, мед или сироп, приправы, растопленный жир, подсыпая постепенно муку. Вымесить тесто, дать подняться, разделать булочки, положить их на смазанный маслом лист и после расстойки смазать молоком и выпекать в жаркой духовке 10—12 минут.

БУЛОЧКИ С ТВОРОГОМ (25—30 ШТУК)

500 г муки, 30—35 г дрожжей, 4—5 ст. ложек воды или молока, 100—150 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина, ½ чайной ложки кардамона или тертая цедра ½ лимона, ½ чайной ложки соли, 250 г (1 пачка) творога.

Муку просеять в миску, посередине сделать углубление. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплого молока или воды, вылить в углубление, примешать муки и поставить на 20—25 минут в теплое место подниматься. Взбить яйца с сахаром, добавить растопленное или размягченное масло, вкусовые вещества и творог. Смесь вылить в опару, вымесить деревянной ложкой или рукой гладкое тесто, посыпать его поверхность мукой, накрыть салфеткой и дать подойти в теплом месте. Из теста разделать булочки, положить их на смазанный маслом лист и после расстойки смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром.

БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ (25 ШТУК)

Тесто: ¼ л молока, 30 г дрожжей, 100 г сахара, 1 яйцо, 75—100 г сливочного масла, тертая лимонная цедра, ½ чайной ложки измельченного кардамона, (2 ст. ложки розовой воды), ½ чайной ложки соли, 450—500 г муки. Яичный белок для смазывания.

Начинка: ¼ л 35%-ных сливок, 1 чайная ложка сахара, ванильный сахар, (малиновое или клубничное варенье).

Приготовить опарное тесто, накрыть его салфеткой и

оставить в теплом месте подниматься, 2 раза оправив его. Из готового теста разделать маленькие булочки, переложить их на смазанный маслом лист и дать хорошо подойти. Смазать булочки яичным белком и выпекать в духовке со средним жаром в течение 10—12 минут. Готовые булочки выложить на пирожковую доску, сбрызнуть теплой водой и накрыть салфеткой;

Корочка должна быть нежной. Когда булочки остынут, срезать острым ножом или ножницами верх, при желании сделать небольшое углубление и заполнить его вареньем. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену, заправить ванильным сахаром и отсадить из корнетика или положить ложкой на булочки. Накрыть отрезанным кусочком, посыпать сахарной пудрой.

ВАТРУШКИ (20—25 ШТУК)

Тесто: ¼ л молока, 30 г дрожжей, 1—2 ст. ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 15 г сливочного масла или маргарина, 450 г муки.

Творожная начинка; 500 г (2 пачки) творога, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка муки, тертая лимонная цедра или ванилин. Для смазывания яйцо.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку, вымесить тесто и дать ему подойти. Яйца взбить с сахаром, добавить творог, сметану, растопленное масло, муку и заправить лимонной цедрой или ванилином.

Из подошедшего теста разделать булочки и положить их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга. После расстойки сделать посередине булочек донышком стакана углубление и заполнить его творожной массой. Затем смазать ватрушки яйцом и выпечь.

ВАТРУШКИ “МУЛЬГИ” (40—50 ШТУК)

Тесто из ¼ л молока (см. предыдущий рецепт).

Положить в тесто 1 ст. ложку сахара. Для смазывания яйцо.

Творожная начинка: 2½—3 пачки (600—750 г) творога, 1/3—½ чайной ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 2—3 ст. ложки растопленного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка тмина, по мере необходимости 1 ст. ложка муки или манной крупы.

Творог и другие продукты смешать в однородную массу.

Начинка из манной каши: 3 стакана молока, 3/ 4 стакана манной крупы, 2 ст. ложки сахара, немного соли, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца.

Из молока и манной крупы сварить манную кашу, посолить, добавить масло. Яйца взбить с сахаром и соединить с теплой манной кашей.

Начинка из манной каши и творога: 1 стакан молока, ¼ стакана манной крупы, соль, 1½—2 пачки творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, тертая лимонная цедра, 2 ст. ложки изюма.

Сварить манную кашу, посолить ее и добавить сливочного масла. Теплую манную кашу смешать с творогом, добавить взбитые с сахаром желтки, мытый изюм и заправить тертой лимонной цедрой. Под конец примешать взбитые белки.

Из поднявшегося теста разделать маленькие булочки, дать им подойти на смазанном маслом листе и выпечь. Остывшие булочки разрезать пополам, обе половинки покрыть толстым слоем начинки, смазать начинку яйцом и выпекать при умеренном верхнем жаре. Ватрушки “мульги” вкуснее в свежем виде, их подают на стол, пока они теплые.

ВАТРУШКИ “МУЛЬГИ” С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Тесто: ¼ л молока, 25—30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 50—75 г растительного масла, жира или маргарина, 400—450 г обойной муки.

Начинка из картофельного пюре: 700—800 г очищенного картофеля, соль, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина.

Яйцо для смазывания.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко с жиром, соль и муку. Вымесить тесто, дать ему подняться, сформовать большие булочки, выложить их на смазанный маслом лист и после расстойки выпечь.

Картофель для начинки отварить в подсоленной воде, слить воду, размять картофель, добавить масло и посолить. Теплое пюре смешать со взбитыми яйцами и тмином. Затем делать все так, как описано в предыдущем рецепте.

Эти ватрушки можно выпекать и на капустном, листе. Для этого сформовать из теста круглые лепешки, положить их на капустные листы, примять посередине так, чтобы остался более высокий край шириной 1½ см, и дать слегка подняться. Затем заполнить углубление начинкой из картофельного пюре, смазать

сметаной или яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке.

54

ЗАВАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ

30—40 г дрожжей, 2 чайные ложки сахара. ¼ л воды, 40—50 г сливочного масла или маргарина, ¾ чайной ложки соли, 450 г муки.

Дрожжи растереть с сахаром, влить теплую воду с растопленным жиром и вымесить крутое тесто, которое должно быть несколько круче обычного дрожжевого теста. Поставить в теплое место подниматься, затем оправить тесто, раскатать жгут, сформовать крендельки, дать им подойти на пирожковой доске.

В кипящую подсоленную воду положить 3—4 кренделя, проварить их, вынуть шумовкой и выложить на смазанный маслом лист. Выпекать сначала в жаркой духовке, затем постепенно сбавлять жар. Заварные крендельки вкуснее в горячем виде, едят их с маслом.

САХАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ (20—25 ШТУК)

Тесто из ¼ л молока (см. булочки со сливками), растопленное сливочное масло для смазывания, кристаллический сахар для посыпания.

Из хорошо подошедшего теста раскатать тонкие жгуты, сформовать из них крендельки, оставить их подниматься на смазанном маслом листе, смазать крендельки растопленным маслом, посыпать сахаром и выпекать в умеренно жаркой духовке.

ДЕТСКИЕ БУЛОЧКИ

Их выпекают из различных видов сладкого теста и из обычного теста (см. тесто для булочек с кардамоном, сливками, кренделькoв и т. п.). Для смазывания берется яйцо, для украшения изюм, орехи и т. д. Из подошедшего теста формуют булочки в виде животных, птиц, детей и т. п, выкладывают их на лист, смазанный маслом, и после расстойки украшают изюмом, ягодами, вынутыми из варенья, цукатами и пр.

Выпекают в умеренно жаркой духовке.

55

РОГАЛИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ (24—32 ШТУКИ)

Тесто из ¼ л молока (см. булочки со сливками), для смазывания яйцо, для украшения орехи.

Начинка: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки рубленых орехов.

Размягченное масло, сахар и орехи перемешать.

Подошедшее тесто разделить на 3—4, равные части, скатать из них шары, раскатать круглыми пластами, разрезать острым ножом или тесторезкой на 6—8 равных частей, положить на каждую из них немного начинки, свернуть рулетом по направлению от основания к верхушке и придать ему форму рогалика. После расстойки на листе смазать яйцом, посыпать рублеными орехами и выпекать. Рогалики покрыть сахарной глазурью (см. глазури).

РОГАЛИКИ С МАКОМ (24—32 ШТУКИ)

Тесто: ¼ л молока, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки сахара, 100 г маргарина, 450 г муки. Для смазывания яйцо, для украшения мак.

Приготовить дрожжевое тесто и дать ему подойти.

Затем разделать из него рогалики без начинки, действуя так, как описано в предыдущем рецепте. После расстойки смазать рогалики яйцом, посыпать маком и выпечь.

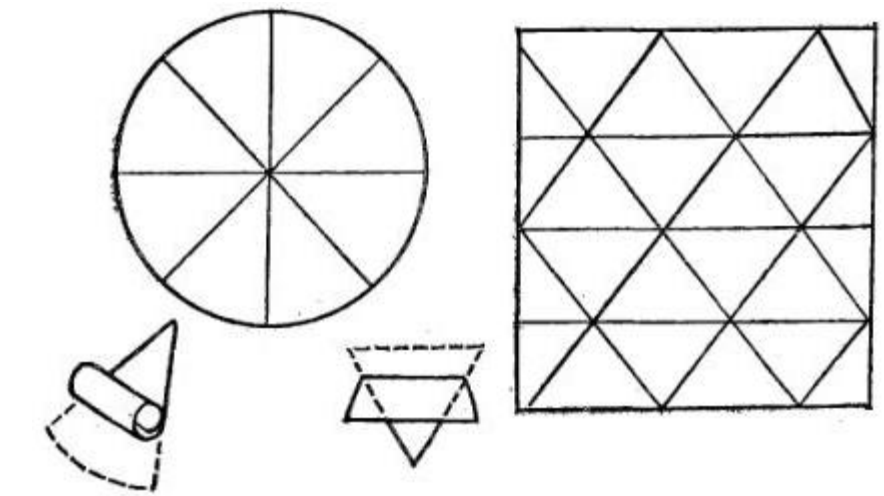
БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ (20—25 ШТУК)

Тесто: ¼ л молока, 25 г дрожжей, 50—75 г сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, тертая лимонная цедра или ½ чайной ложки измельченного кардамона, ½ чайной ложки соли, 400—450 г муки.

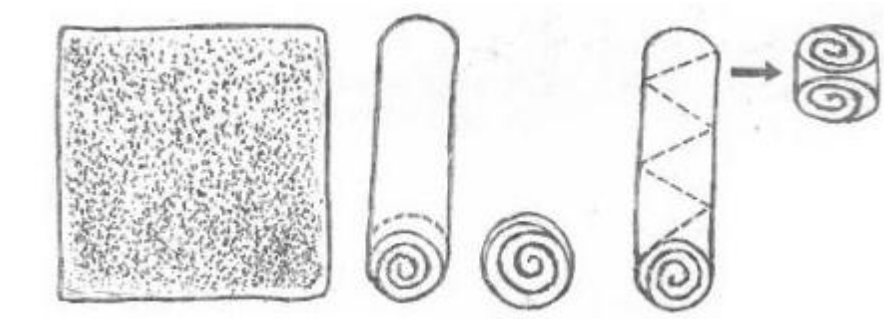
Начинка: 3—4 ст. ложки растопленного масла, 100 с сахара, 2 чайные ложки корицы.

Яйцо для смазывания, сахар для посыпания.

Приготовить дрожжевое тесто и поставить его подниматься. Готовое тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара с корицей, свернуть тугим рулетом. Разрезать рулет на куски толщиной 2—3 см, переложить на смазанный маслом лист и после расстойки смазать яйцом. Булочки можно слегка посыпать кристаллическим сахаром.



Формование рогаликов



Формование булочек с корицей

БУЛОЧКИ С МАКОМ (20—25 ШТУК)

Приготовить тесто из ¼ л молока (см. булочки с корицей или со сливками).

Начинка: 4 ст. ложки растопленного масла, 100 г сахара, 2—3 ст. ложки мака. Яйцо для смазывания.

Подошедшее тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью мака с сахаром.

Пласт свернуть рулетом, нарезать на кусочки толщиной 2 см, переложить на смазанный маслом лист срезом вниз и после

расстойки выпечь. Готовые булочки покрыть шоколадной глазурью или глазурью из какао.

57

Булочки с корицей и маком можно приготовить также из рулетов с корицей и маком (см. рулеты).

СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ (20—25 ШТУК)

Приготовить дрожжевое тесто из ¼ л молока (см. булочки с тмином или рогалики с маком).

Начинка: 3—4 ст. ложки растопленного масла, 150 г сухого острого сыра. Яйцо для смазывания.

Поднявшееся тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, густо посыпать тертым сыром, свернуть в тугой рулет и нарезать на куски толщиной 2 см. Положить булочки на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом, чуть посыпать тертым сыром и поставить выпекаться.

Для разнообразия по этому же рецепту можно приготовить и рогалики. В этом случае тесто разделить на 3—4 части, скатать из них шар, раскатать в круглую лепешку, смазать растопленным маслом, покрыть тертым сыром, разрезать на 6 равных частей, свернуть рулетом в направлении от основания к верхушке и сформовать рогалики.

ТРУБОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ (24 ШТУКИ)

Тесто (см. рогалики с маком); для смазывания яйцо.

Начинка: 24 тонких ломтика ветчины, 2—3 ст. ложки тертого сыра.

Поднявшееся тесто раскатать на пирожковой доске в тонкий, толщиной ½ см, пласт и нарезать на квадраты. На каждый квадрат положить тонкий, как бумага, ломтик ветчины, посередине выложить немного тертого сыра. Тесто свернуть тугой трубочкой, положить на смазанный маслом лист швом вниз, дать подойти, смазать яйцом и выпечь.

СЛОЕНЫЕ БУЛОЧКИ

Сначала приготовить обычное дрожжевое тесто, к которому прибавить лишь 1/3—½ всего предусмотренного количества масла, и дать подняться. Затем раскатать тесто в продолговатый четырехугольный пласт толщиной 1—1½ см. 2/3 теста смазать размягченным маслом, несмазанную часть теста положить на смазанный маслом пласт и покрыть оставшейся частью масла.

Так получается 3 слоя теста с 2 слоями масла между ними. Тесто накрыть и выставить в прохладное место на 20—25 минут, вновь раскатать тонким продолговатым четырехугольным пластом, сложить вчетверо и дать еще постоять. Затем раскатать тесто тонким пластом, сформовать булочки различной формы. Тесто раскатывать осторожно, чтобы не выжать масло.

МАСЛЯНЫЕ БУЛОЧКИ

¼ л молока, 30 г дрожжей, 1—2 ст. ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 100—150 г сливочного масла или маргарина, 400—450 г муки. Яйцо для смазывания.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто так, как это описано в предыдущем рецепте. Готовое тесто раскатать в тонкий (примерно 1 см толщиной) пласт, нарезать на четырехугольные кусочки размером 8 х 8 см, загнуть углы теста к центру и сжать. Выложить булочки на смазанный маслом лист, дать им подняться, смазать яйцом и выпекать.

БУЛОЧКИ С КРЕМОМ

¼ л молока, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка измельченного кардамона, ½ чайной ложки соли, 1 яйцо, 75 г сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 450—500 г муки. Яйцо для смазывания.

Начинка: молочный крем (см. венские булочки с кремом).

Приготовить слоеное дрожжевое тесто по вышеописанному рецепту (см. слоеные булочки). Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать квадратами размером 8 х 8 см. Посередине квадратов положить молочный крем. Один угол или край завернуть через начинку к противоположному углу или краю, края надрезать.

Выложить булочки на смазанный маслом лист, после расстойки смазать яйцом и выпекать.

БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ (24 ШТУКИ)

Тесто из ¼ л молока (см. булочки с кремом), для смазывания яйцо, орехи или миндаль.

Начинка: ½—¾ стакана густого повидла или джема.

Приготовить так же, как булочки с кремом. Вместо крема в качестве начинки используется джем или густое повидло. Смазанные яйцом булочки посыпать рублеными орехами или

миндалем.

ВИТЫЕ БУЛОЧКИ (24 ШТУКИ)

Тесто из ¼ л молока (см. булочки с кремом); для смазывания яйцо, для посыпания орехи или миндаль.

Слоеное дрожжевое тесто раскатать в тонкий пласт и, нарезать полосами шириной 1½ см и длиной 10—12 см. Перевить по 2—3 полоски и сформовать будочки различной формы (крендельки, венки и т. п.).

После расстойки смазать булочки яйцом, при желании

Досыпать рублеными орехами или миндалем либо украсить изюмом и поставить в духовку.

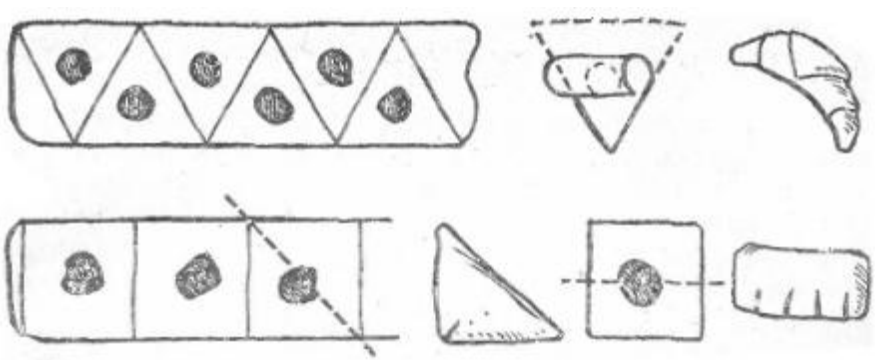
СЛОЕНЫЕ ПЛЕТЕНКИ

Тесто из ¼ л молока (см. булочки с кремом), яйцо для смазывания, орехи и миндаль для посыпания, сахарная глазурь (см. глазури).

Слоеное дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 2 см, нарезать его полосками длиной 30 см и шириной 2—3 см. Из трех полосок сплести плетенку, положить на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом, посыпать орехами или миндалем и выпекать в умеренно жаркой духовке приблизительно 20 минут. После выпечки покрыть булочки сахарной глазурью.

СЛОЕНЫЙ ВЕНОК

Приготовляется так же, как слоеные плетенки, однако раскатывается сразу все тесто. Затем разрезать” пласт на три полоски, сплести длинную плетенку и сформовать венок. После выпечки посыпать венок сахарной пудрой или покрыть сахарной глазурью.



ВЕНСКИЕ БУЛОЧКИ (30—32 ШТУКИ)

Тесто: ¼ л молока, 30 г дрожжей, 1—2 стакана сахара, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки измельченного кардамона или тертая цедра ½ лимона, 500 г муки, 250 г сливочного масла или сливочного маргарина. Яйцо для смазывания.

Начинки, Миндальная или ореховая начинка: 15 г миндаля или орехов, 1 яичный желток или ½ яйца, 3 ст. ложки сахара.

Миндаль или орехи очистить от оболочки, изрубить или измельчить в специальной мельнице. Яйцо взбить с сахаром и смешать с миндалем или орехами.

Молочный крем: 2/3 стакана молока, 1 яйцо, 1½—2 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки сливочного масла, ванилин.

Взбить яйцо с сахаром, соединить сначала с мукой, затем с молоком. Смесь вылить в маленькую кастрюльку, довести, тщательно помешивая, до кипения (лучше прогревать на кипящей водяной бане, ибо тогда можно не бояться пригорания). К полу остывшему крему добавить масло и заправить ванилином или ванильным сахаром.

Джем: ½—¾ стакана густого джема или повидла.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить холодное молоко, оставшийся сахар, приправы, муку и примерно 50 г масла. Вымесить крутое тесто, которое отходит от рук и стенок миски, накрыть его и дать постоять 10—15 минут. Масло посыпать 2—3 ст. ложками муки и сначала слегка размять кусок, чтобы масло стало чуть мягче, затем сформовать плоский четырехугольный кусок. Масло и тесто должны быть одинаково крепкими. Если масло мягче теста, то его следует на некоторое время положить в холодильник.

Затем раскатать тесто в квадратный пласт толщиной 1½ см, наполовину больший, чем подготовленное масло. Масло расположить углом посередине пласта теста. Тесто свернуть конвертом, края защипнуть, раскатать в продолговатый четырехугольник (прямоугольник), свернуть в три или четыре слоя, накрыть и поставить на 15—20 минут в прохладное место.

Раскатывание и свертывание теста повторить с промежутками 2—3 раза.

Готовое тесто раскатать пластом толщиной ½—1 см,

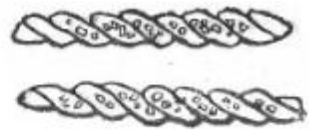
сформовать булочки, покрыть начинкой, положить на лист, накрыть салфеткой и поставить на расстойку при комнатной температуре. Булочки можно также разделать за несколько часов до выпекания и держать их в холодном помещении, чтобы они медленно поднимались. Перед выпеканием смазать булочки яйцом, посыпать рублеными орехами или миндалем и выпекать в горячей духовке. Остывшие булочки посыпать сахарной пудрой, горячие булочки покрыть сахарной глазурью. Венские булочки вкусны в свежем виде, поэтому целесообразнее сформовать их заранее и выпекать непосредственно перед подачей на стол.

ФОРМОВКА ВЕНСКИХ БУЛОЧЕК

Гребешки. Тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, разрезать на квадраты размером 8 х 8 см. На середину каждого квадрата выложить ½ чайной ложки крема, джема или повидла, один край квадрата перегнуть через начинку, получившийся двойной край разрезать зубчиками, выложить на лист. После расстойки смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке.

Треугольнички. Приготовляются так же, как гребешки, но с той лишь разницей, что через начинку пробрасывается один угол тестяного пласта.

Рогалики. Раскатанное тесто нарезать полосами шириной примерно 10 см, их в свою очередь треугольниками. На каждый треугольник выложить ½ чайной ложки миндальной или ореховой начинки. Треугольники свернуть по направлению к острому концу и сформовать в виде рогалика. Положить на лист, и после расстойки смазать яйцом и выпечь. Булочки покрыть сахарной глазурью.



Формовка булочек с тмином

Венки. Тесто раскатать пластом толщиной 1 см и разрезать на куски шириной 13—15 см. Нарезать их в свою очередь на полосы шириной 1½ см. Две полосы перевить и сформовать венки. Дать подойти на листе, смазать яйцом, посыпать рубленым миндалем или орехами и выпекать.

Палочки с тмином. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать полосами (см. предыдущий рецепт). Две полосы сплести, выложить на лист, после расстойки смазать яйцом, посыпать тмином и выпекать.

Песочное тесто и изделия из него

Компонентами песочного теста являются пшеничная мука высшего или 1 сорта, масло или маргарин, большей частью также яйцо или яичный желток и разрыхлители теста. Иногда часть муки заменяется крахмалом, овсяными хлопьями, молотыми орехами или миндалем. В зависимости от вида теста добавляются сметана, молоко или холодная вода, отварной картофель, творог, тертый сыр и др. Сладкое песочное тесто заправляется тертой лимонной цедрой, ванилином или ванильным сахаром, тертым горьким миндалем, корицей, какао или растворимым кофе. Соленые виды песочного теста заправляются в основном красным или черным перцем или тмином.

Основные рецепты песочного теста

СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

300 г (2½ стакана) муки 1 или высшего сорта, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г (½ стакана) сахара, 1 яйцо, тертая цедра ½ лимона или немного ванилина.

МЯГКОЕ СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

300 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 75—100 г сахара, 3 шт. горького миндаля.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С КАРТОФЕЛЕМ:

200 г муки, 200 г отварного картофеля (две средних картофелины), 150 г сливочного масла или маргарина (половину можно заменить свиным жиром), 1 яйцо или 2 ст. ложки холодной воды, ½ чайной ложки соли, (сахар).

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО СО СМЕТАНОЙ:

300 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, ½—1 яйцо, ¼ чайной ложки пищевой соды, ½—2 ст. ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 100 г (½ банки) сметаны.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ТВОРОГОМ:

300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г

творога, ½ чайной ложки соли, 1—2 ст. ложки сахара.

ДРОЖЖЕВОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

300 г муки, 150—175 г маргарина,. ½ чайной ложки соли, (2 ст. ложки сахара), 35 г дрожжей, 2/3 стакана холодного молока.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С СЫРОМ:

200 г муки, 150 г тертого сыра, 150 г сливочного масла или маргарина, ¼ чайной ложки соли, ¼ чайной ложки красного или черного перца, 1 яйцо.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ПЕКАРСКИМ ПОРОШКОМ:

250 г муки, 1 чайная ложка лекарского порошка, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1—2 яйца, 1—2 ст. ложки сливок или вина, ¼ чайной ложки соли, тертая лимонная цедра или ванилин.

Песочное тесто приготовляется в основном двумя способами.

1. Муку просеивают горкой на деревянную разделочную доску, сверху насыпают сахар, приправы и разрыхлители. В муке делают углубление, вбивают внутрь яйцо и вливают жидкость. На муку кладут куски масла.

Длинным ножом нарубают все продукты и быстро разминают руками до получения однородного теста.

Долго месить тесто не рекомендуется. Затем тесто скатывают в шар, накрывают салфеткой или заворачивают в пергаментную бумагу и кладут на ½—1 час в холодильник. Тесто можно приготовить уже в предыдущий день и держать в холодном месте. Этим способом приготовляется сладкое песочное, дрожжевое песочное тесто, а также песочное тесто с картофелем, творогом и сыром. При этом на муку в зависимости от вида теста кладут холодный тертый картофель, куски творога или тертый сыр. Дрожжи предварительно растирают с 1 чайной ложкой сахара и смешивают с холодным молоком.

2. Жиры взбивают с сахаром или без него, добавляют яйца или яичные желтки, жидкость, приправы и муку вместе с разрыхлителями. Быстро замешивают тесто и сразу выпекают из него печенье или пироги. Поскольку это тесто довольно мягкое, его намазывают на лист или дно разъемной формы ровным слоем. При выпечке печенья тесто выжимают через соответствующий кондитерский шприц. Перед раскаткой тесто

необходимо несколько часов подержать в холодильнике. Этим способом приготовляется мягкое песочное тесто и песочное тесто со сметаной.

Из песочного теста выпекаются различные пирожные, торты, сладкое и соленое печенье и пирожки.

65

Песочное тесто раскатывается в прохладном помещении в тестяной лист толщиной до 3—8 мм (в зависимости от вида изделия). При раскатывании муку используют умеренно, ибо излишнее количество муки делает выпекаемые изделия безвкусными и мука на их поверхности быстро пригорает. Смазывать лист при выпекании из песочного теста необязательно, так как жирное тесто не пристает к листу. Печенье и пирожки из песочного теста перед выпечкой смазывают яйцом, яичным белком, холодной водой или молоком.

Выпекают при температуре 200—225°. Если выпечка удалась, то изделия должны быть золотисто-коричневыми и рассыпчатыми.

Основы торта из песочного теста

Основы торта выпекаются из таких видов песочного теста, как сладкое песочное, дрожжевое, с творогом и др. Тесто раскатывается в пласт до 5.мм толщиной, из него формуют круг того же размера, что и дно разъемной формы, выстилают им дно и накалывают вилкой.

Из оставшегося теста раскатывают жгут, укладывают его в виде бортика и пальцами прижимают к стенкам формы. Выпекают до золотисто-желтого оттенка. Если нет формы, можно пользоваться алюминиевой фольгой. Из нее вырезают большой круг, помещают на лист, сверху кладут тестяной круг, края фольги загибают вверх так, чтобы получился край, и выпекают. Если из песочного теста приготовляют отдельные слои торта, то тесто раскатывают чуть тоньше, чем для основ торта, разделывают круги или квадраты нужных размеров, накалывают в нескольких местах вилкой и выпекают на листе.

Из песочного теста, приготовленного из 300 г муки, получается 3 круга средних размеров или 2 основы торта. Готового песочного теста, имеющегося в продаже, для этого понадобится 500—600 г.

ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (15—16 ШТУК)

300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, тертая лимонная цедра. Готового песочного теста на такое же количество пирожных берется 650 г.

Для смазывания 1 яичный белок, для покрытия 2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля, 3 ст. ложки кристаллического сахара.

Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм вырезать специальной большой круглой выемкой (диаметром 6—7 см) кружки, в которых маленькой круглой выемкой сделать посредине отверстия.

Кольца положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать мелко изрубленными орехами или миндалем и сахаром. Выпекать до золотисто-коричневого цвета.

ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОКАМИ (18—20 ШТУК)

Сладкое песочное или песочное тесто с творогом из 300 г муки, 4 яблока средних размеров, 2 ст. ложки джема или мармелада. Для смазывания яйцо.

Тонко раскатать тесто (3 мм толщиной), вырезать кружки диаметром 5—6 см. Половину кружков положить на лист. Яблоки очистить, выбить сердцевину и нарезать кольцами. Кольца яблок положить на кружки теста, в центр отсадить немного джема или мармелада и покрыть оставшимися кружками теста. Края теста защипать, смазать сверху яйцом и выпекать до золотисто-коричневого цвета. Остывшие пирожные посыпать сахарной пудрой.

“КАРМАНЧИКИ” ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (24—28 ШТУК)

Сладкое песочное тесто, творожное или дрожжевое песочное тесто из 300 г муки, 400—500 г сладкой творожной начинки, ломтики яблока, смешанные с джемом, мармеладом или сахаром и корицей, Яйцо для смазывания.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм и нарезать квадратными кусками (8 х 8 см). Посредине положить 1 чайную ложку начинки и свернуть тесто конвертом. Переложить карманчики на лист, смазать яйцом и выпекать до золотистого цвета. Остывшие карманчики посыпать сахарной пудрой.

ЯБЛОКИ В ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ (16 ШТУК)

Песочное тесто из 300 г муки (песочное тесто, тесто со сметаной, творогом), 16 средних яблок.

Начинка:

1) 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля;

2) 3 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка корицы;

3) 3—4 ст. ложки изюма.

Яйцо для смазывания.

Тесто тонко раскатать и нарезать на квадраты. Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину, разложить на квадратики теста, начинить их одной из перечисленных начинок и равномерно покрыть тестом.

Смазать яйцом или яичным желтком и выпекать в духовке со средним жаром до тех пор, пока яблоки не станут мягкими и тесто не подрумянится.

КОРЗИНОЧКИ ИЗПЕСОЧНОГО ТЕСТА (20—22 ШТУКИ)

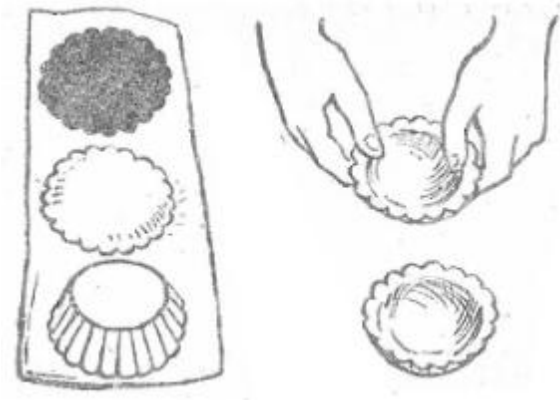
Песочное тесто из 300 г муки (см. песочные пирожные) или 650—700 г готового песочного теста.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Маленькие формочки расположить на столе одну возле другой. Тесто обернуть вокруг скалки и положить на формочки. Затем надавить на тесто по краям формочек рукой или скалкой так, чтобы края формочки прорезали тесто. Равномерно прижать тесто пальцами ко дну и стенкам формочки. Поместить формочки на лист, выпечь до золотистого цвета и осторожно выбить корзиночки из формочек.

Если нет маленьких формочек, то корзиночки можно выпечь и без них. Это делают следующим образом: из раскатанного теста вырезать стаканом или круглой выемкой кружки, положить их на лист, смазать края яйцом, в центре наколоть вилкой. Затем выложить по краю бортик из скатанного жгутом теста или колец толщиной 1½—2 см и испечь в духовке.

Остывшие корзиночки наполнить одной из приведенных ниже начинок.

Корзиночки можно испечь заранее. Держать их следует в сухом месте.



Корзиночки из песочного теста

Начинки

Начинка из фруктов или ягод со сливками: 1½ стакана свежей клубники, малины, черники, фруктового компота, густого повидла или джема, 1¼ л 35%-ных сливок, 1—2 чайные ложки сахара, ванилина или тертой лимонной цедры.

В корзиночки положить свежие ягоды (их можно предварительно смешать с 1 ст. ложкой сахара), ломтики фруктов, повидло или джем. Сливки взбить с сахаром и заправить ванилином или лимонной цедрой, выложить ложкой на фрукты или ягоды либо нанести с помощью корнетика из пергаментной бумаги.

Украсить пирожные ягодами, ломтиками консервированных фруктов или полосками цукатов.

Начинка из фруктов или ягод с молочным кремом:

1½ стакана клубники, малины, черники, смородины иди фруктового компота.

Молочный крем: 1 стакан молока, 1 яйцо или 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки муки, ванилин, ½ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка рубленых орехов или миндаля.

Яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, соединить сначала с мукой, затем с молоком. Перелить в маленькую кастрюлю и, тщательно помешивая, довести до кипения на плите или водяной бане, варить несколько Минут и заправить. Затем добавить масло и орехи или миндаль.

Дно корзиночек покрыть остывшим молочным кремом, сверху положить подготовленные ягоды или ломтики консервированных фруктов. При желании полить полузастывшим желе.

Начинка из фруктового повидла или джема с масляным кремом: 1½ стакана густого повидла или джема, тертая лимонная цедра, корица или 1 ст. ложка рубленых цукатов, 200 г ванильного или шоколадного крема (см. кремы). Для украшения шоколад или рубленые орехи.

При желании повидло или джем можно заправить лимонной цедрой, корицей или цукатами, положить на дно корзиночек, сверху нанести с помощью корнетика масляный крем и украсить, корзиночки кусочками шоколада или рублеными орехами.

Начинка из белкового крема или зефира: 4 яичных белка (см. кремы).

Белковый крем сразу же после изготовления отсадить в корзиночки. Корзиночки наполнять горкой.

КОРЗИНОЧКИ С ТВОРОГОМ

Тесто: 250 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, немного соли.

Начинка: 300 г творога, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки сливок, 2—3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, тертая цедра 1 лимона, сок, отжатый из ½ лимона..

Приготовить песочное тесто и поместить его на 30—40 минут в холодильник. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать кружки, положить их на формочки и прижать тесто пальцами к стенкам и дну формочек. Творог растереть с другими продуктами в однородную массу и заправить. Положить начинку в корзиночки, сверху покрыть ее крест-накрест полосками песочного теста, смазать яйцом. Формочки переложить на лист и выпекать в жаркой духовке 20—25 минут.

МИНДАЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ

200 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 50 г миндаля.

Миндаль ошпарить, очистить, пропустить через мясорубку с частой решеткой или растереть в миндале-терке и смешать с мукой. Песочное тесто приготовить первым или вторым способом и положить на 30 минут в холодное место. Затем приготовить из теста корзиночки (см. корзиночки из песочного теста) и выпекать

до золотисто-коричневого цвета. На стол подавать без начинки или с одной из вышеперечисленных начинок.

Можно использовать также сливочные кремы.

Пироги из песочного теста

Пироги можно выпекать из различных видов песочного теста — сладкого, сметанного, дрожжевого и творожного. В зависимости от используемых для начинки продуктов, в тесто кладется больше или меньше сахара. На один пирог уходит примерно 650—700 г готового теста или песочное тесто, приготовленное из 300 г муки (см. основные рецепты песочного теста).

ПОЛУОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, РЕВЕНЕМ ИЛИ КРЫЖОВНИКОМ

700 г — 1 кг песочного теста.

Начинка: 800 г — 1 кг яблок или 600—700 г ревеня или крыжовника, 100—150 г сахара.

Тонко раскатать тесто в пласт (толщиной 4—5 мм), обернуть пласт вокруг скалки и положить на противень, места порывов защипнуть. Наколоть тесто вилкой, чтобы оно не поднялось местами при выпечке.

Затем испечь до полуготовности, покрыть подготовленными кусочками крыжовника, яблок или ревеня и посыпать их сахаром и корицей. Сверху пирог можно покрыть наложенными в виде решетки тонкими жгутиками из теста. В этом случае следует замесить больше теста, чем предусмотрено в рецепте.

Поверхность смазать яйцом. Выпекать пирог до тех пор, пока он не подрумянится и фрукты или ягоды не станут мягкими.

Остывший пирог нарезать четырехугольными кусками.

Если фрукты и ягоды кладут сырыми, то поверхность теста следует предварительно посыпать 2—3 ст. ложками панировочных сухарей или специально приготовленной посыпкой, чтобы фруктовый или ягодный сок не впитался в тесто. В противном случае тесто отсыревает и не пропекается.

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, РЕВЕНЕМ ИЛИ КРЫЖОВНИКОМ

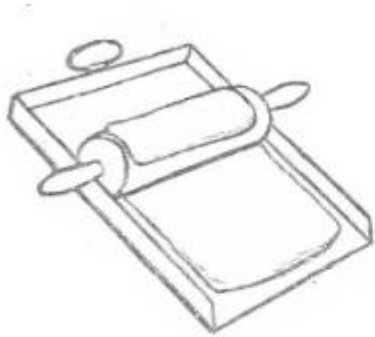
650—700 г сладкого песочного теста.

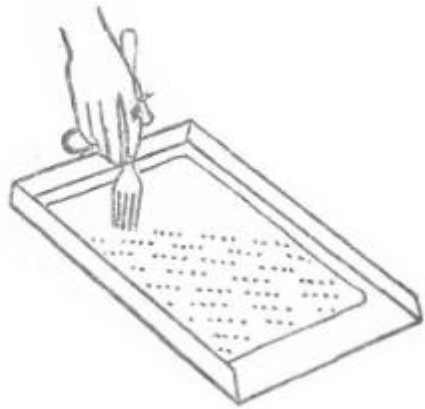
Начинка: 800 г — 1 кг яблок или 600—700 г ревеня или крыжовника, 75—100 г сахара, 1 чайная ложка корицы.

Покрытие: 5 яиц, 6 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек муки, 2 ст.

ложки картофельного крахмала.

Песочное тесто раскатать в тонкий пласт, положить на противень, выпечь до полуготовности, покрыть кусочками ягод, ревеня или яблок, посыпанными корицей и сахаром (яблоки требуют меньше, ревень и крыжовник больше сахара). Сверху залить бисквитным тестом, разровнять и выпекать 20—25 минут при средней температуре. Готовность проверяется гладкой деревянной спичкой.





Приготовление листового пирога из песочного теста

В случае если для пирога используется перезрелый ревень или крыжовник с толстой кожицей, пирог можно предварительно поставить на 5 минут в духовку, не заливая его бисквитным тестом.

При замесе бисквитного теста белки отделить от желтков, взбить их до образования густой пены и, постепенно добавляя сахар, взбивать до тех пор, пока пена не станет крепкой. Затем добавлять яичные желтки, чередуя их с мукой. Слегка перемешать.

ПОЛУОТКРЫТЫР1 ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

С ПОВИДЛОМ ИЛИ ДЖЕМОМ

1 кг песочного теста (сладкого, дрожжевого, со сметаной, творогом, с пекарским порошком).

Начинка: 2—3 стакана густого джема или повидла.

2/3 песочного теста раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и положить на противень, намазать густым повидлом или джемом,

оставив непокрытым край шириной 2 см. Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать на полоски шириной 1½ см и наложить их по диагонали в виде решетки на пирог. Края теста поднять и равномерно прижать вилкой. Полоски теста и края смазать яйцом. Выпекать пирог в течение 20—25 минут в духовке при средней температуре. Остывший пирог нарезать четырехугольными кусками.

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ И ГЛАЗУРЬЮ

700 г песочного теста.

Начинка: 1½—2 стакана густого повидла или джема.

Покрытие: сахарная глазурь из 200 г сахарной пудры (см. глазури), для украшения зеленый миндаль.

Песочное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5 мм и подрумянить на противне. Разрезать пирог на две равные части, дать остыть, намазать одну половину повидлом, покрыть второй половиной и прижать. Поверхность пирога слегка смазать сиропом от компота, покрыть глазурью и украсить рубленым зеленым миндалем. Когда глазурь подсохнет, нарезать пирог на прямоугольные куски, опуская нож в горячую воду.

ПОЛУОТКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ.

900 г— 1 кг песочного теста (сладкого, сметанного, дрожжевого или с пекарским порошком).

Творожная начинка: 750 г (3 пачки) творога, ½ стакана сметаны, 100 г сахара, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки растопленного масла, немного соли, тертая лимонная цедра, 2 ст. ложки муки, при желании 2—3 ст. ложки изюма.

Из 2/3 приготовленного теста раскатать пласт, обернуть его вокруг скалки и положить на противень. Края теста подровнять, смазать яйцом, наложить в виде бортика жгутик из теста. Подрумянить в духовке.

Пирог смешать с растертыми с сахаром яйцами и другими продуктами, заправить. Покрыть подрумяненный пласт творожной массой, выровнять поверхность.

Остальное тесто топко раскатать, нарезать на полоски и наложить их и виде решетки на творог, смазать яйцом и выпекать еще 10—15 минут. Остывший пирог нарезать на куски.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА СО СЛИВКАМИ

600—700 г песочного теста.

Начинка: ¾ л густого яблочного, сливового, абрикосового или какого-либо другого кислого повидла.

Покрытие: 1½—2 стакана сливок (35%-ных), 1 ст. ложка сахара, лимонная цедра или ванилин, (1 чайная ложка желатина, 2 ст. ложки холодной воды).

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, положить на противень. Края теста подровнять, наколоть тесто вилкой. Выпекать до золотисто-коричневого цвета.

На остывший пласт нанести повидло, сверху равномерно покрыть сливками и нарезать на четырехугольные куски. Пирожные можно посыпать тертым шоколадом либо украсить ягодами винограда или ломтиками консервированных фруктов.

Если пирожные изготовляются за несколько часов до сервирования, то в сливки желательно добавить немного разведенного желатина, Желатин следует предварительно на 30 минут положить в холодную воду, растворить на водяной бане, охладить и налить, помешивая, во взбитые сливки.

ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ЯГОДАМИ

650—700 г песочного теста.

Для начинки молочный крем: ¼ л молока, 2 яйца или 3 яичных желтка, 3—4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, 40—50 г сливочного масла или ½ стакана сливок, ванилин.

Покрытие: 600—700 г свежей клубники, малины или черники, 1 ст. ложка сахара, (1—1½ пачки лимонного или апельсинового желе).

Испечь основу пирога и дать ей остыть (см. предыдущий рецепт). Затем приготовить крем. Для этого взбить яйца или яичные желтки с сахаром, добавить муку, смешать в однородную массу, постепенно подлить все молоко, помешивая, довести до кипения на плите или на водяной бане и варить несколько минут.

В полуостывший крем положить масло, заправить ванилином и дать остыть. Если используются сливки, то их добавляют к остывшему крему, слегка помешивая.

Выпеченную основу покрыть холодным кремом.

Очистить ягоды, положить их на сито, обдать холодной водой, дать воде стечь и положить на крем. При желании пирог можно полить холодным, уже начинающим застывать желе.

Все изделия, о которых шла речь, можно выпекать и в

разъемной форме. В зависимости от ее размеров тесто приготовляется из расчета ½—2/3 количества продуктов, указанных в рецепте. Дно формы покрывают тонким пластом теста, из оставшейся части теста раскатывают жгутик, укладывают его в виде бортика и прижимают пальцами к стенкам формы. Затем выпекают, как обычный пирог.

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Тесто: 300 г овсяных хлопьев (примерно 4 стакана), 200 г маргарина, немного соли, 100 г сахара, 2 ст. ложки воды.

Начинка: 1 стакан ягодного или фруктового повидла, сахарная пудра.

Овсяные хлопья высыпать на разделочную доску сверху положить куски маргарина, сахар, налить холодной воды, порубить и скатать тесто в шар. Накрыть его и положить на ½—1 час в холодильник, затем выложить тесто на чистый противень, разровнять рукой и раскатать скалкой, посыпанной мукой, в тонкий прямоугольный пласт. Выпекать в духовке при средней температуре до светло-коричневого цвета. Полуостывшую лепешку разрезать пополам. Одну половину намазать повидлом, другую положить сверху, нарезать сразу на куски и посыпать сахарной пудрой. Пирог можно покрыть сливками или подать сливки отдельно.

ПИРОГ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ, ДЖЕМОМ И ПОВИДЛОМ

300 г муки, 2 ст. ложки рубленых орехов, бисквитных крошек или панировочных сухарей, тертая лимонная цедра, ¼ чайной ложки соли, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2—3 ст. ложки сахара, 200 г сливочного масла или маргарина.

Начинка: 1 стакан джема или густого повидла. Для посыпки сахарная пудра.

Муку просеять на разделочную доску, добавить рубленые орехи, бисквитную крошку или панировочные сухари, соль, пекарский порошок, тертую лимонную цедру и сахар, все хорошо перемешать. На полученную массу положить куски масла или маргарина, порубить все ножом и растереть между ладонями до образования крошек — штрейзеля.

2/3 смеси положить в смазанную маслом разъемную форму, нанести слой повидла или джема, покрыть остальной смесью и слегка прижать. Выпекать в духовке при средней температуре 30

—35 минут.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой. Для выпечки можно использовать и противень, тогда пирог получится более тонким.

ПИРОГ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ И ЯБЛОКАМИ

250 г (2 стакана) муки, 100 г сахара, 125 г маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка пекарского порошка, тертой лимонной цедры или ванилина.

Начинка: 400 г яблок, 50 г сахара, 30 г сливочного масла.

Смешать сухопродукты, добавить куски масла и яйцо и приготовить штрейзель (см. предыдущий рецепт). Яблоки очистить и нарезать на мелкие кусочки. 2/3 штрейзеля положить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму, покрыть кусочками яблок, посыпать сахаром, сбрызнуть растопленным маслом и покрыть оставшимся штрейзелем. Выпекать в духовке при средней температуре.

ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ

Тесто: 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, ванилин, 180 г (1½ стакана) муки, 2 яичных желтка или 1 яйцо.

Начинка: 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 500 г (2 пачки) жирного творога, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 3 ст. ложки изюма, 3 средних яблока, 3—4 яичных белка.

Приготовить песочное тесто и дать ему постоять не менее ½ часа. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и положить его в разъемную форму. Из остального теста раскатать жгут и наложить его в виде бортика.

Подрумянить в духовке.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить творог, крахмал, промытый изюм, маленькие кусочки яблок и при необходимости 3—4 ст. ложки молока. Яичные белки взбить в крепкую пену и соединить с творожной начинкой.

Начинку вылить на пирог, разровнять, смазать поверхность яйцом и выпекать в духовке при средней температуре в течение 30—35 минут.

ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКАМИ

Приготовить песочное тесто (см. предыдущий рецепт) или песочное тесто с простоквашей из 200 г муки (см. основные рецепты песочного теста).

Начинка: 1 стакан брусники, 1½ ст. ложки картофельного крахмала, 1/3—½ стакана сахара, 3—4 средних яблока.

Приготовить тесто и поставить его на 30 минут в холодное место. Затем раскатать из него тонкую лепешку и положить ее в разъемную форму (см. предыдущий рецепт). Подрумянить в горячей духовке.

Бруснику очистить, положить в сито и промыть холодной водой, дать воде стечь. Смешать ягоды с сахаром и крахмалом и положить на лепешку. Сверху покрыть тонкими ломтиками яблок, посыпать сахаром или корицей и выпекать в духовке при средней температуре 10—15 минут.

К пирогу можно отдельно сервировать взбитые сливки.

ПИРОГ С ЯГОДАМИ

Тесто: 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 100 г сахара, 180 г сеяной пшеничной муки, 75 г пшеничной муки грубого помола, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Начинка: ½ банки сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, ванилин, ½ л брусники, черники или смородины.

Муку просеять сквозь сито в миску или на доску, смешать с пекарским порошком, добавить другие продукты, замесить тесто и поставить его на 30 минут в холодное место. Покрыть тестом дно и стенки (на 2—3 см) разъемной формы, выпекать до светло-желтого цвета.

Взбить яйцо с сахаром, добавить сметану, очищенные промытые ягоды. Начинку выложить на выпеченную лепешку и выпекать в духовке при средней температуре 20—25 минут. К пирогу можно сервировать взбитые сливки.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ И МИНДАЛЕМ

Тесто: 400 г муки (3 ½ стакана), 250 г маргарина, ½ стакана сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка кардамона, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки углекислого аммония или 1 чайная ложка пекарского порошка.

Начинка: 1 кг яблок, ½ стакана сахара, 100 г изюма, 50 г миндаля или орехов, 1 ст. ложка коньяка или рома, 3—4 ст. ложки малинового варенья.

Панировочные сухари для посыпания дна формы.

Взбить маргарин с сахаром, добавить яйцо, измельченные пряности и муку с разрыхлителем. 2/3 теста положить в большую разъемную форму, покрыв им дно и на 2—3 см стенки. Посыпать нижний пласт панировочными сухарями. Яблоки очистить, нарезать на маленькие кусочки, смешать с сахаром, промытым и отсушенным изюмом, рублеными орехами, коньяком и пареньем. Положить начинку в форму. Остальную часть теста тонко раскатать, нарезать на полоски и наложить их в виде решетки на начинку. В последнюю очередь раскатать жгутик и выложить его в виде бортика. Смазать тесто яйцом или молоком и выпекать в духовке при средней температуре 30—35 минут. Если нет большой разъемной формы, то можно использовать противень.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Печенье выпекается из различных видов песочного теста, которые можно либо подсластить, либо слегка посолить.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

100 г сливочного масла, 150 г муки, 150 г картофельного крахмала; 1 яйцо или 2 яичных желтка, 100—125 г сахара, 2—3 шт. горького миндаля или несколько капель горького миндального масла. Для смазывания яйцо, для посыпания кристаллический сахар.

Масло взбить. Муку и крахмал смешать. Масло соединить с яйцом, тертым горьким миндалем, мукой, в последнюю очередь добавить сахар. Тесто накрыть и поставить на несколько часов или до следующего дня в прохладное место.

Раскатать тесто в тонкий пласт толщиной 3 мм. При помощи маленькой круглой формочки вырезать из него кружки, положить их на лист, смазать яйцом или яичным белком, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

Можно использовать также покупное песочное тесто и песочное тесто, приготовленное по основному рецепту (см. песочное тесто).

ДВУХСЛОЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Сладкое песочное тесто, песочное тесто со сметаной или творогом.

Начинка: ½ стакана густого повидла, джема или масляного

крема.

Раскатать из теста тонкий пласт, вырезать кружки и выпечь. Остывшее печенье покрыть повидлом, джемом или кремом и положить сверху второй кружочек, посыпать сахарной пудрой или покрыть сахарной глазурью.

БРУСОЧКИ С КОРИЦЕЙ

Песочное тесто по основному рецепту. Яйцо для смазывания, 3 ст. ложки сахара и 1 чайная ложка корицы для посыпки.

Тесто раскатать в четырехугольный пласт толщиной 4—5 мм, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей. Затем нарезать тесто острым ножом или тесторезкой на куски шириной 7—8 см, а их в свою очередь поперек на бруски шириной 1—1½ см. Брусочки уложить на лист и выпекать до желтовато-коричневого цвета.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Тесто: 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 180—200 г муки.

Покрытие: ½ стакана сладкого миндаля, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры.

Масло, сахар и яйцо растереть в пену, добавить муку и замесить тесто. Выложить тесто на смазанный маслом противень слоем в 3 мм. Миндаль очистить, пропустить через мясорубку или изрубить, смешать с яйцом и сахаром и намазать на тесто. Выпекать в духовке при средней температуре. Полуостывший пласт нарезать на четырехугольные куски шириной 2—3 см.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

180 г (1½ стакана) муки, 100 г сахара, 2 ст. ложки какао, ½ чайной ложки пекарского порошка, ванилин, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо.

Для смазки 1 яичный белок, для украшения кристаллический сахар и рубленые орехи или миндаль.

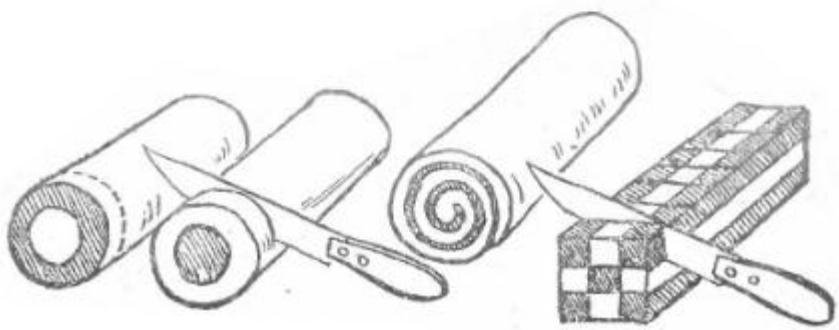
Муку просеять на доску или в миску, смешать с сахаром, пекарским порошком, какао и ванилином, положить куски масла и яйцо, смешивая, изрубить и вымесить тесто. Из теста раскатать жгут диаметром 3—4 см, завернуть его в пергаментную бумагу и положить на 1—2 часа в холодильник. Затем нарезать жгут на кружки толщиной 3—4 мм, положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать сахаром и рублеными орехами или

миндалем и выпечь.

ПОЛОСАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Песочное тесто из 300 г муки (см. основные рецепты песочного теста), 2 ст. ложки какао. Для смазки яйцо.

Формование песочного печенья при помощи мясорубки



Сочетание песочного теста различных цветов

Муку, сахар, масло и яйцо мелко изрубить на пирожковой доске и разделить на две равные части.

К одной части добавить какао и немного ванилина, скатать каждую часть в шар. Из темного теста раскатать жгут диаметром 2 см. Светлое тесто раскатать в тонкий четырехугольный пласт, смазать его взбитым яичным белком. Жгут из темного теста положить на раскатанное светлое тесто и обернуть светлое тесто вокруг него. Поместить рулет на 1—2 часа в холодильник. Затем нарезать его на кружки, положить на лист, смазать молоком или яичным белком и выпечь.

ПЕЧЕНЬЕ “КАРУСЕЛЬНОЕ”

Песочное тесто из 300 г муки, 2 ст. ложки какао, ванилин, 1 яичный белок для смазки.

Приготовить песочное тесто двух видов — светлое и темное, как описано в предыдущем рецепте. Из обеих частей раскатать тонкие четырехугольники одинаковых размеров. Светлое тесто смазать взбитым яичным белком, положить на него второй пласт, свернуть в плотный рулет, завернуть в пергаментную бумагу и положить на 1—2 часа в холодильник. Затем нарезать рулет на тонкие кружки, выложить их на лист и поставить в духовку выпекаться. Такое печенье можно изготовить из слоеного или светлого песочного и пряничного теста, а также из песочного теста с какао и слоеного теста.

САХАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ

Для их изготовления применяются различные виды песочного теста — сладкое песочное, дрожжевое, тесто с творогом и сметаной. Для смазки яйцо или молоко, для посыпания 2—3 ст. ложки сахара.

Из теста скатать жгутики длиной 10—12 см, сформовать из них крендельки или венки и смазать их молоком или яичным белком. Смазанную поверхность обмакнуть в сахар, положить печенье на лист засахаренной стороной вверх и выпекать.

ВАНИЛЬНЫЕ ВЕНКИ

250 г сливочного масла или маргарина, 125 г сахара, 1 яйцо, 50 г очищенного сладкого миндаля, 3—4 шт. горького миндаля, ванилин, 300 г муки.

Масло и яйцо взбить вместе с сахаром, добавить измельченный миндаль, ванилин и муку. Готовое тесто сразу же положить в корнетик или шприц и отжать на лист венки или

длинные жгутики, последние нарезать на куски длиной 14—15 см и соединить их края в венки. Тесто можно выпекать длинными жгутами и нарезать их на куски длиной 5—б см после выпечки.

При помощи шприца можно изготовлять печенье различной формы, в зависимости от того, какую фасонную трубочку использовать.

82

МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

200 г сливочного масла, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, ванилин или 3—4 шт. тертого горького миндаля, 200—250 г муки, мармелад.

Масло взбить, добавить сахарную пудру, ванилин или горький миндаль и муку. Шприцем выжать на лист маленькие брусочки, сверху положить кусочек мармелада или ягоду из варенья и поставить выпекаться.

ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ

200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 100 г сахара, 100 г изюма или коринки, 2 чайные ложки корицы, 300 г муки.

Жир и яйцо взбить с сахаром, добавить корицу, изюм или коринку и муку и замесить тесто.

Сформовать рулет диаметром 4 см, завернуть его в пергаментную бумагу и поставить на 2—3 часа в холодильник.

Затем нарезать рулет на кружки, уложить на лист, спинкой ножа нанести полоски, смазать яйцом и поставить выпекаться.

БРУСКИ С ОРЕХАМИ

300 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 150—200 г фундука или лесного ореха, немного соли, 2 яйца или 4 яичных желтка.

Орехи слегка подсушить, удалить оболочку, дать охладиться и смолоть. Муку просеять на доску, сверху положить сахар, орехи, соль, куски масла и все изрубить. Добавить яйца и замесить тесто. Дав тесту постоять, раскатать пласт толщиной , ½ см, нарезать его на брусочки, смазать яйцом и поставить выпекаться.

Соленое печенье из песочного теста

СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ

250 г муки, 150 г маргарина, ½ чайной ложки соли, 35 г

дрожжей, ½ — ¾ стакана молока. Для смазки яйцо или молоко.

Муку и маргарин, мелко изрубить на доске, добавить распущенные в холодном молоке дрожжи и соль, быстро замесить тесто. Раскатать жгуты толщиной с карандаш, нарезать их на куски длиной 7—8 см, положить на лист, дать подойти, смазать яйцом или молоком, слегка посыпать солью и выпекать до золотистокоричневого цвета. Жгуты можно нарезать на куски и после выпекания.

Соленые палочки делают также из песочного теста со сметаной, картофелем или творогом.

ТМИННЫЕ ПАЛОЧКИ

Тминные палочки изготовляются таким же образом, что и соленые (см. предыдущий рецепт). Вместо соли их посыпают тмином. Тмин можно примешать и в тесто. На указанное количество теста берется 1—2 ст. ложки тмина.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

200 г муки, 150 г тертого сыра, 150 г сливочного масла или маргарина, ¼ чайной ложки соли, ¼ чайной ложки красного или черного перца, 1 яйцо. Для смазки 1 яйцо или яичный желток.

Все продукты мелко изрубить на доске и вымесить тесто. Поставить его на 30 минут в холодильник, раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, нарезать на полоски шириной 1— 1½ см, а их, в свою очередь, на палочки длиной б—7 см. Смазать палочки яйцом или яичным желтком, посыпать тертым сыром и выпекать при среднем жаре в духовке до золотистого цвета. Сырные палочки не должны быть коричневыми, тогда они становятся горькими.

ПЕЧЕНЬЕ К КОКТЕЙЛЮ

250 г (2 стакана) муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2—3 ст. ложки сливок или холодной воды, ½ чайной ложки соли.

Все продукты мелко изрубить на доске и вымесить тесто. Поставить тесто на ½ —1 час в холодильник, раскатать в тонкий пласт толщиной в 3 мм. Наколоть пласт вилкой, вырезать маленькие кружки или четырехугольники и поставить в духовку, Когда они остынут, соединить их попарно сырным, томатным маслом или маслом с петрушкой. Печенье для коктейля делают

также из сырного песочного теста.

84

Начинки

Масло с сыром: 50 г сливочного масла или 2 ст. ложки майонеза, 75 г сухого сыра, красный перец или зеленый сыр.

Размягченное масло или майонез смешать с тертым сыром и заправить красным перцем или порошком из зеленого сыра.

Масло с петрушкой: 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, лимонный сок.

Размягченное масло смешать с мелко изрубленной зеленью петрушки и заправить.

Томатное масло: 75 г сливочного масла, 1—2 ст. ложки томатной пасты, лимонный сок, соль.

Приготовляется так же, как масло с петрушкой.

СОЛЕНЫЕ КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (20—22-ШТУКИ)

Используется песочное тесто, рекомендованное для выпечки сырных палочек и печенья дли коктейли.

Тесто тонко раскатать, вырезать кружки таких размеров, чтобы ими можно было покрыть внешнюю сторону маленьких формочек. Формочки обмакнуть внешней стороной в муку, кружки теста положить на формочки и слегка прижать их к внешнему краю. Формочки поместить вверх дном на лист и выпекать до золотисто: коричневого цвета. Когда корзиночки почти совсем остынут, осторожно снять их с формочек и наполнить.

При подобном способе выпекания корзиночки получаются больше. Если же нужны корзиночки меньших размеров, то их следует выпекать внутри форм, как и корзиночки из сладкого песочного теста. Соленые корзиночки наполняют салатами и подают к горячим и холодным напиткам. Их можно наполнять также горячими начинками и сервировать в качестве горячей закуски за праздничным столом. Корзиночки выпекают также из песочного теста с картофелем, сметаной или творогом.

85

КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА

Тесто: см. печенье к коктейлю.

Начинка: 50—60 г сливочного масла, 5—6 ст. ложек панировочных сухарей, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2

яйца, ½—¾ стакана тертого сухого сыра, 1 стакан молока или сливок, красный или черный перец.

Приготовить песочное тесто, поставить его на 30—40 минут в холодильник. Затем тонко раскатать, вырезать кружки, прижать их пальцами к дну и стенкам формочек.

Размягченное масло взбить, добавить смешанные с пекарским порошком панировочные сухари, взбитые яйца, сыр, сливки или молоко и заправить. Начинку положить в формочки, формочки поместить на лист и выпекать в жаркой духовке 15—20 минут. Подавать в горячем или холодном виде к бульону и к горячим и холодным напиткам.

Соленое тесто и изделия из него

Компонентами слоеного теста являются пшеничная мука высшего сорта, сливочное масло или сливочный маргарин, яйцо, вода или молоко, лимонная, винная или уксусная кислота. Кислота способствует набуханию содержащегося в муке клеевого белка, что сообщает тесту эластичность. В тесто можно добавить также коньяк, и тогда кондитерские изделия будут особенно нежными на вкус и рассыпчатыми.

Слоеное тесто приготовляется в прохладном помещении.

Основные рецепты слоеного теста.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО:

250 г (2 стакана) муки, ½—2/3 стакана холодной воды, ½ яйца или 1 яичный желток, ¼ чайной ложки соли, немного лимонной кислоты, 250 г сливочного масла.

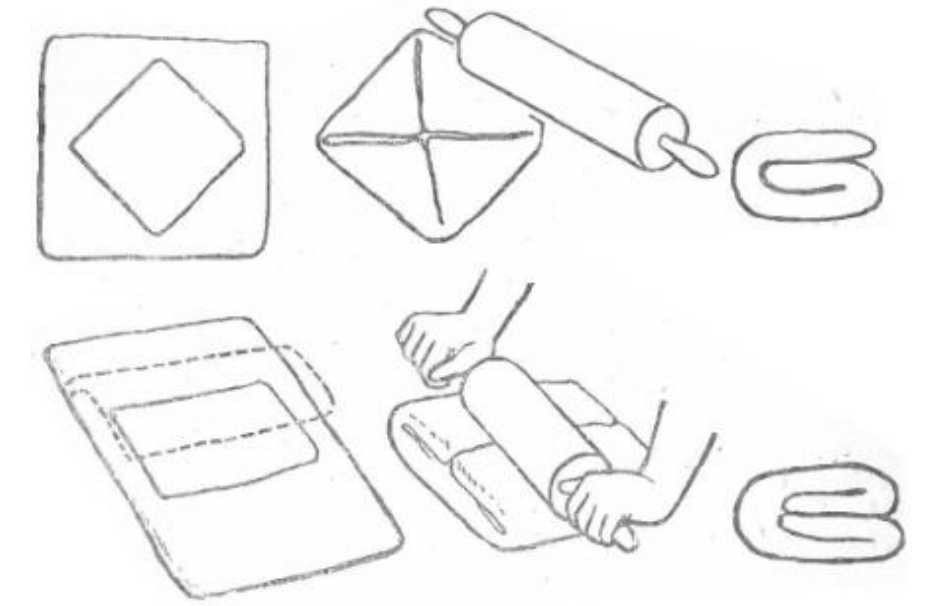
ПОЛУСЛОЕНОЕ ТЕСТО:

250 г (2 стакана) муки, 2/3 стакана холодной воды или молока, ½ яйца, ¼ чайной ложки соли, немного лимонной кислоты, 1 ст. ложка коньяка, 125—150 г сливочного масла или сливочного маргарина.

Приготовление слоеного теста состоит из трех различных операций.

1. Замешивание теста. Муку просеивают в миску или горкой на деревянную доску, в центре делают углубление. Взбитое яйцо, воду, соль и лимонную кислоту смешивают, вливают в углубление и вымешивают гладкое тесто. Поскольку мука не всегда одинаково набухает, то при необходимости добавляют немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить также 1—2 ст. ложки масла. Тесто накрывают салфеткой и выставляют в холодное место не менее чем на 30 минут.

2. Подготовка масла. Холодное масло смешивают с 2—3 ст. ложками муки, раскатывают на посыпанной мукой доске или бумаге в виде квадрата или прямоугольника и также выкладывают в холодное место.



Приготовление слоеного теста

87

Тесто и масляно-мучная масса должны быть одинаково крутыми. Если масляная масса окажется крепче, чем тесто, то при раскатывании масло не распределится равномерно между слоями, останется одним куском и во время выпекания может вытечь. Слишком мягкое масло при раскатывании выдавливается.

3. Раскатывание теста слоями. Тесто раскатывают так, чтобы получился квадратный кусок, вдвое больший, чем кусок масляной смеси, причем в середине он должен быть несколько толще, чем по краям.

Подготовленную масляную смесь кладут посередине квадрата углом, края теста загибают внутрь “конвертом”.

Затем тесто раскатывают, слегка нажимая, так, чтобы получился прямоугольник толщиной приблизительно 1½ см, сворачивают втрое или вчетверо, накрывают влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не сохла, и помещают на полчаса в холодное место. Тесто можно также раскатать прямоугольником, выложить посередине продолговатый кусок масляной смеси, покрыть его краями теста, затем свернуть еще раз, накрыть влажной салфеткой и положить в холодное место.

Охлажденное тесто вновь раскатывают, складывают и выдерживают 15 минут в холодном месте. Эту процедуру

повторяют 3—4 раза. Муку при раскатывании употребляют умеренно, только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то тесто становится слишком крутым, изделия из него плохо поднимаются и теряют вкус. Готовое тесто хранят в холодильнике или в холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста довольно сложный процесс и занимает много времени, можно упростить эту .работу и приготовить т. н. скороспелое слоеное тесто.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

250 г (2 стакана) муки, 200 г сливочного маргарина, ½—2/3 стакана холодной воды, ¼ чайной ложки соли (1 чайная ложка сахара).

На доску просеивают муку, на нее кладут маленькие кусочки масла и мелко рубят ножом. Растворяют в холодной воде соль, а при желании также сахар, соединяют с мукой и маслом и быстро вымешивают гладкое тесто. Тесто накрывают салфеткой и держат несколько часов или до следующего дня в холодном месте. Изделия из рубленого слоеного теста получаются менее рассыпчатыми и нежными, чем из раскатанного теста Перед выпечкой рекомендуется 2-3 раза раскатать тесто и сложить его в три или четыре слоя.

88

Формовка и выпечка изделий из слоеного теста.

Готовое слоеное тесто раскатывают в тонкий пласт толщиной 3—4 мм или ½ см и формуют из него изделия желаемой формы. При разделке мелких изделий целесообразно нарезать раскатанный пласт ножом на квадратные куски, тогда не останется обрезков, которые плохо подходят при вторичном раскатывании.

Слоеное тесто нарезают острым ножом, тесторезкой или формой. Тупой нож сплющивает края теста, и поэтому нарезанные им изделия плохо расстаиваются.

В центр квадратов кладут начинку, свертывают их карманчиком, трех- или четырехугольником, укладывают на сполоснутый холодной водой лист, смазывают яйцом и выпекают в жаркой (250 °С) духовке до светло-коричневого цвета. В начале выпекания в течение 5—7 минут духовку открывать нельзя. Хорошее слоеное тесто увеличивается при выпечке в объеме в 6—8 раз, изделия из него получаются в меру румяными, нежными и рассыпчатыми.

КРУЖКИ И ЯЗЫЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (25—26

ШТУК)

Слоеное тесто по основному рецепту.

Посыпка: ½ стакана сахара, 1—2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля.

Тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, вырезать кружки диаметром 7—8 см, положить на сбрызнутый холодной водой лист, смазать холодной водой или молоком, посыпать сахаром и рублеными орехами или миндалем и выпекать в жаркой духовке до светло-коричневого цвета.

Если хотят приготовить язычки, то кружки надо положить на доску, посыпанную сахаром и рублеными орехами или миндалем. Придать им овальную форму, раскатывая их так, чтобы сахар и орехи или миндаль пристали к ним. Выпекать в жаркой духовке.

СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ (12 ШТУК)

Любое слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту, 12 яблок средних размеров, яйцо для смазки.

Начинка для яблок: 2 ст. ложки сахара, ½—1 чайная ложка корицы или 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка рубленого миндаля.

Из теста раскатать тонкий пласт и нарезать его на квадратные куски. Из яблок вырезать сердцевину, очистить от кожуры, положить на квадратики теста, насыпать внутрь яблока смесь сахара с корицей или сахара с миндалем. Яблоки можно начинить также изюмом.

Углы квадратиков поднять вверх и прижать миндалем или кусочком теста. Смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке, пока яблоки не станут мягкими и тесто не подрумянится.

КАРМАНЧИКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—24 ШТУКИ)

Любое слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту.

Начинка: 1 стакан джема, мармелада, густого молочного крема (см. венские булочки) или творожной начинки. Для смазки яйцо.

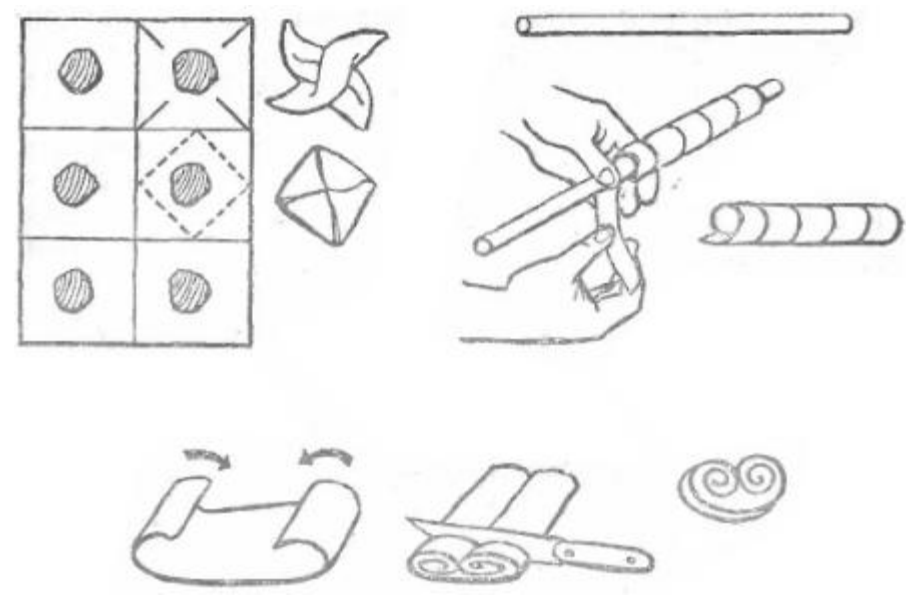
Из теста раскатать пласт толщиной 3—4 мм, нарезать на квадраты, посередине каждого квадрата положить 1 чайную ложку начинки, углы поднять и соединить над начинкой. Смазать яйцом и выпечь. Остывшие карманчики посыпать сквозь сито сахарной пудрой.

СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОКАМИ (20—24 ШТУКИ)

Любое слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту.

Начинка: 500—600 г яблок, 2—3 ст. ложки сахара, ½-1 чайная ложка корицы. Для смазки яйцо.

Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на полосы шириной 10—12 см. Яблоки очистить, нарезать на толстые ломтики, удалить сердцевину и уложить в ряд вдоль полосы. Посыпать их смесью корицы с сахаром, поднять края теста на яблоки так, чтобы посередине они остались непокрытыми. Края теста смазать яйцом.



Формование печенья из слоеного теста

Выпекать в жаркой духовке. После охлаждения разрезать полосы на отдельные пирожные.

ВЕТРЯЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту.

Начинка: ¾—1 стакан густого джема или мармелада. Яйцо для смазки.

Из теста раскатать пласт толщиной ½ см, нарезать на квадраты размерами 8 х 8 см, углы прорезать.

Посередине квадрата положить джем или мармелад, углы

поднять наподобие крыльев ветряка к центру и прижать. Ветрячки положить на сбрызнутый водой лист, смазать яйцом и испечь.

91

ТРУБОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—24 ШТУКИ)

Один из видов слоеного теста, приготовленный по основному рецепту.

Начинка: молочный крем, ванильный крем (см. кремы) или 41 л сливок, 1—2 чайные ложки сахара, ванилин. Яйцо для смазки.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать на полоски шириной 2—3 см и длиной 20—25 см. Полоски смазать яичным желтком или яйцом и обернуть вокруг металлической трубки смазанной стороной вверх. Трубочки положить на лист и выпекать в жаркой духовке, пока они не станут коричневыми.

Полуостывшие трубочки снять с формочек и после охлаждения наполнить кремом или взбитыми сливками.

РУЛЕТЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—24 ШТУКИ)

Слоеное тесто по основному рецепту.

Начинка: ¾ стакана сахара.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, посыпать примерно половиной всего количества сахара и еще раз раскатать скалкой, чтобы сахар лучше пристал к тесту. Затем нарезать тесто острым ножом или тесторезкой на куски размерами 20 х 30 см, длинные края свернуть к центру и положить на 50—60 минут в холодное место. Перед выпечкой разрезать рулеты острым ножом на одинаковые ломтики, одну половину обмакнуть в сахар и положить ломтики на сбрызнутый холодной водой лист обмакнутой в сахар стороной кверху. Выпекать в жаркой духовке, пока тесто не станет коричневым и рассыпчатым. При желании остывшие рулетики можно покрыть шоколадной глазурью, в этом случае их перед выпечкой в сахар не опускают.

СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ (16—20 ШТУК)

Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту.

Начинка: 1½ стакана яблочного повидла. Для посыпки сахарная пудра.

Из слоеного теста раскатать пласт толщиной 4—5 мм, переложить его на сбрызнутый холодной водой противень и

наколоть в некоторых местах вилкой.

92

Выпекать до тех пор, пока тесто не подрумянится и не станет хрустящим, затем разрезать его на две равные половины. После охлаждения смазать одну половину густым яблочным повидлом, сверху положить другую половинку и слегка прижать. Посыпать поверхность пудрой. Второй пласт можно заменить крошковой посыпкой, приготовленной из обрезков. Тогда пирожные будут тоньше.

СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ (ПИРОЖНЫЕ “НАПОЛЕОН”, 16—20 ШТУК)

Слоеное тесто по первому основному рецепту.

Начинка: молочный крем или ванильно-масляный крем (см. кремы).

Тесто раскатать и испечь так, как описано в предыдущем случае. Остывшую основу торта разрезать пополам, подровнять края и измельчить обрезки. Одну половину покрыть кремом, сверху положить вторую половину. Поверхность склеенных пластов смазать оставшимся кремом, посыпать крошкой и сахарной пудрой. Если эти пирожные приготовляются с молочным кремом, то крем следует положить непосредственно перед сервировкой, тогда пирожные останутся хрустящими.

ОСНОВА ТОРТА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту.

Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 3—4 мм, сформовать из него 3—4 одинаковых кружка или квадрата, положить на сбрызнутый холодной водой противень, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в жаркой духовке, пока тесто не подрумянится и не станет хрустящим.

СЛОЕНЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Один из видов слоеного теста, приготовленный по основному рецепту. Яйцо для смазки, тмин для посыпки, соль.

Из теста раскатать четырехугольный пласт толщиной ½ см, нарезать его острым ножом или тесторезкой на брусочки длиной 6—8 см и шириной 1½ см, положить на сбрызнутый холодной водой лист, смазать яйцом, посыпать тертым сыром и выпекать до золотистого цвета.

Сырные палочки можно приготовить и по-другому.

Раскатанное слоеное тесто нарезать на тонкие полоски длиной 12—15 см. Две полоски переплести наподобие веревки, смазать яйцом, посыпать тертым сыром и поставить выпекаться.

СЛОЕНЫЕ ТМИННЫЕ ПАЛОЧКИ

Один из видов слоеного теста, приготовленного по основному рецепту. Яйцо для смазки, тмин для посыпки, соль.

Тминные палочки приготовляются так же, как и сырные палочки. Вместо сыра их сверху посыпают тмином и солью.

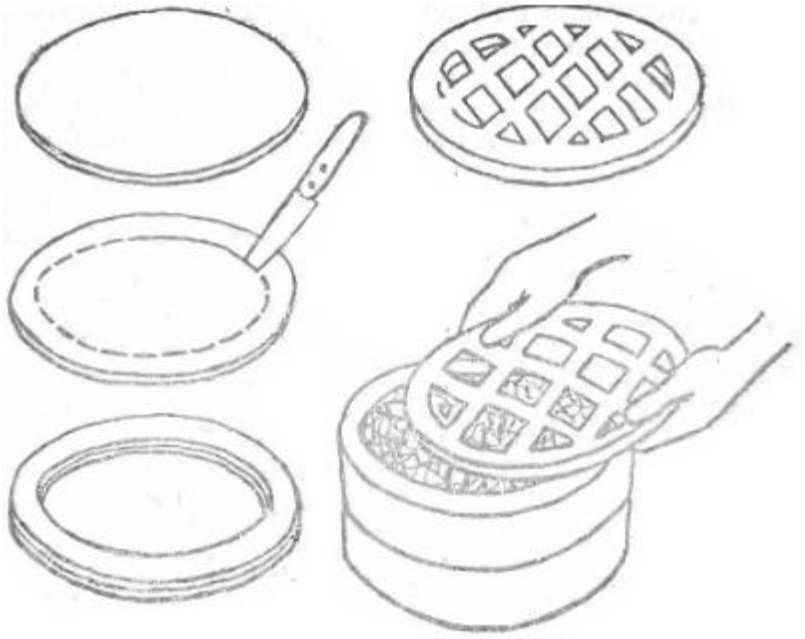
ПЕЧЕНЬЕ “ШТОПОР” ИЗ СЛОЕНОГО И ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Взять в равных количествах слоеного и песочного теста. Из обоих кусков теста раскатать тонкие четырехугольные пласты одинаковой величины. Песочное тесто смазать яйцом, покрыть пластом слоеного теста и дать немного постоять. Затем нарезать брусочки шириной 1½ см и длиной 8—10 см, сделать один—два витка посередине, уложить на лист, смазать яйцом, и испечь.

ПОЛУМЕСЯЦЫ ИЛИ ТРЕУГОЛЬНИКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Любое слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту. Яйцо для смазки.

Из теста раскатать пласт толщиной 5—6 мм, вырезать выемками полумесяцы или нарезать на треугольники, выложить на сбрызнутый холодной водой лист, смазать яйцом и выпекать до светло-желтого цвета. Подобные изделия из слоеного теста подают к тушеным овощам, телятине или куриному мясу, а также к салатам и супам.



Приготовление воловина

ВОЛОВАНЫ

Слоеное тесто по первому основному рецепту. Для смазки яйцо или яичный желток.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать из него острым ножом 2 круглые лепешки диаметром 18—20 см. Одну лепешку положить на обданный холодной водой противень и смазать яйцом (особенно края). У другой лепешки выемкой меньшей величины вырезать середину так, чтобы получилось кольцо Шириной 2 см, и положить его на лепешку, находящуюся на противне. Положить на противень также вторую, меньшую лепешку или раскатать ее до размеров первой, отрезать второе кольцо и положить на противень. Оставшиеся обрезки соединить вместе, тонко раскатать, нарезать на полоски шириной 1½ см и положить в виде решетки посередине кольца так, чтобы концы полос остались под кольцом. Сверху смазать яйцом.

Выпекать в жаркой духовке до золотисто-коричневого цвета (12—15 минут). Кольцо или решетка выпекаются быстрее, поэтому рекомендуется печь их отдельно. При выпекании край

волована высоко поднимаются, посередине остается углубление, которое затем заполняют горячей начинкой, и покрывают отдельно испеченными кольцом или решеткой.

В качестве начинки используется куриное мясо, тушенное в небольшом количестве соуса, телятина, рыба, печень, телячьи почки, грибы и др. Если волован испечен раньше, то перед тем как положить начинку, ого следует на несколько минут поместить в жаркую духовку, чтобы он прогрелся и стал хрустящим.

Волованы подаются на завтрак или в качестве закуски на праздничный стол.

Маленькие порционные волованы приготовляются так же, как большие волованы. Но лепешки формуются диаметром 6 см и кольца шириной 1 см. Маленькие волованы не покрываются решеткой. Начинка может быть горячей и холодной. Холодные волованы наполняют икрой, крабами, раками, сыром, паштетом и т. п.

Подходят также сладкие фруктовые и ягодные начинки со взбитыми сливками или ванильным мороженым.

Бисквитное тесто и изделия из него

Основными составными частями бисквитного теста являются яйца, сахар и мука. Иногда муку частично заменяют крахмалом, благодаря чему бисквит получается более пышным. Из вкусовых веществ применяются тертая лимонная или апельсиновая цедра, ванилин, горький миндаль, порошок какао и т. п, из других продуктов орехи, миндаль, панировочные сухари и др.

Качество выпеченного бисквита зависит от свежести яиц, продолжительности взбивания и правильного режима выпечки. Белки не взбиваются, если в них попадает немного желтка или жира. К белкам, которые долю стояли и стали водянистыми, добавляют немного соли, лимонной кислоты или несколько капель уксуса, чтобы они лучше взбивались.

Перед приготовлением теста форму или противень смазывают размягченным маслом и посыпают панировочными сухарями или мукой. Противень рекомендуется выложить белой бумагой, смазанной маслом, и посыпать ее панировочными сухарями или мукой.

Если нижний жар в духовке слишком слабый, то бумагу не подкладывают.

Основные рецепты бисквитного теста .

ОБЫЧНОЕ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО:

5 яиц, 125 г (5 ст. ложек) сахара, 100 г (5—6 ст. ложек) муки, тертая цедра ½ лимона.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРАХМАЛОМ:

5 яиц, 200 г (1 стакан) сахара, 60 г (3 ст. ложки) муки, 75 г (3 ст. ложки) картофельного крахмала, тертая цедра ½ лимона, (1 чайная ложка пекарского порошка).

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С КАКАО:

5 яиц, 200 г сахара, 125 г картофельного крахмала, 2—3 ст. ложки какао, ванильный сахар, 1 чайная ложка пекарского порошка.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО С ВОДОЙ:

4 яйца, 150 г сахара, тертая цедра 11г лимона, 4 ст. ложки горячей воды, 175 г муки.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ:

4 яйца, 100 г сахара, 100 г муки, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, тертая лимонная цедра или ванилин.

Бисквитное тесто может быть приготовлено четырьмя способами.

1. Яичные белки отделяются от желтков так, чтобы в них не попал желток. К желткам добавляется 2/3 всего сахара, тертая лимонная цедра, и полученная масса взбивается деревянной ложкой или взбивалкой в светло-желтую пену. Белки взбивают в отдельной посуде, затем досыпают оставшийся сахар и продолжают взбивать еще несколько минут. Белок взбит достаточно, если при наклоне миски он не выливается. К желткам добавляют сначала 1/3 взбитых белков, затем, слегка помешивая, подсыпают муку. В последнюю очередь в тесто замешивают большую часть белков, чтобы оно было более пышным.

97

2. Белки отделяются, как и в первом случае, от желтков. Белки взбивают в плотную пену, добавляют постепенно сахар и взбивают еще несколько минут.

Затем попеременно с мукой примешивают желтки.

Желтки можно предварительно смещать с 1/3 сахара, взбивать не надо. Этот способ приготовления занимает мало времени и особенно подходит для выпечки бисквита на противне. Если к бисквитному тесту добавляют воду, то ее смешивают с желтками, размягченное масло добавляют в готовое тесто.

3. Яйца отбивают в миску, растирают с сахаром, миску помещают в другую посуду в горячую воду или над горячей водой и, беспрерывно взбивая, нагревают яичную массу до температуры 40—50 °С. Затем миску ставят на стол, добавляют тертую лимонную цедру и продолжают взбивать до тех пор, пока пена не затвердеет и не остынет. Постепенно подсыпают муку и слегка перемешивают. При таком способе приготовления бисквит не опадает при выпекании. Этим способом целесообразно пользоваться и тогда, когда желток плохо отделяется от белка или когда желток попадает в белок.

4. Яйца отбивают в миску, добавляют 50 г (2 ст. ложки) сахара на каждое яйцо и взбивают, пока пена не станет светлой и не загустеет. Тогда подсеивают муку и слегка перемешивают до получения однородного теста.

Приготовление теста таким способом вручную требует много времени. Целесообразнее использовать для этого электрическую взбивалку.

Если в бисквитное тесто кладут какао или пекарский порошок, то их предварительно смешивают с мукой. Изделия из бисквитного теста выпекают сразу же после. замешивания. Тесто выкладывают в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму (заполняется только ¾ формы), на противень или на белую бумагу, положенную на противень, и разравнивают. Бисквит в форме выпекают в духовке при среднем жире (190—200 ˚С). При выпечке па противне духовка должна быть более горячей.

98

Бисквит в форме выпекают 30—45 минут, на противне — 5—8 минут. Бисквит готов, если он легко отделяется от (гонок формы или противня, готовность его проверяется гладкой деревянной палочкой. Выпеченный бисквит оставляют На некоторое время в открытой духовке, чтобы он не опал. После этого бисквит вынимают из формы (опрокидывая или наклоняя ее) и кладут на пирожковую доску, накрывают салфеткой и дают остыть. С противня бисквит перекладывают на посыпанную сахаром пергаментную бумагу или пирожковую доску.

БИСКВИТ (400 Г)

5 средних или 6 маленьких яиц, 125—200 г (5—8 ст. ложек) сахара, 100 г (5 ст. ложек) муки или 3 ст. ложки муки и 2 ст. ложки картофельного крахмала, тертая цедра ½ лимона или апельсина. Для смазки формы сливочное масло, панировочные сухари. Основы торта выпекаются также из бисквитного теста, приготовленного с какао, водой или маслом.

Приготовить бисквитное тесто, лучше всего при этом воспользоваться первым или третьим способом (см. способы приготовления). Тесто вылить в тортовую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, так, чтобы по краям слой теста был толще. Тогда при выпекании бисквит выровняется.

Выпекать в духовке при средней температуре в течение 25—30 минут. Для большого торта тесто приготовляется из 8—10 яиц и выпекается в большой форме, бисквиты можно выпекать также в виде тонких круглых лепешек одинаковых размеров на листе, покрытом белой бумагой. Для одного торта нужно 2—3 или больше лепешек, в зависимости от того, каким будет торт. Основа торта может быть и четырехугольной, тогда ее выпекают на

противне.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

5 яиц, 150 г (6 ст. ложек) сахара, 100 г муки, 3—4 кислых яблока, корица.

Яблоки очистить, нарезать на маленькие кусочки и смешать с небольшим количеством корицы. Яичные желтки взбить с сахаром. Яичные белки взбить отдельно в крепкую пену, 1/3 взбитых белков смешать а желтками, добавить муку и кусочки яблок. Большую часть взбитых белков влить под конец, слегка помешивая. Тесто выложить в разъемную тортовую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в духовке при средней температуре 25—30 минут. Кусочки яблок можно положить также на тесто, тогда при выпекании они частично покроются тестом. Бисквит с яблоками выпекается и на противне.

При желании остывший пирог покрыть сливками или подать сливки отдельно.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С РЕВЕНЕМ

5 яиц, 150 г сахара, 150 г муки, 250 г ревеня, 2 ст. ложки сахара, ½—1 чайная ложка корицы.

Бисквитный пирог с ревенем приготовляется так же, как с яблоками (см. предыдущий рецепт). Куски ревеня перед тем, как выложить их на тесто, смешать с корицей и 2 ст. ложками сахара.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ

5 яиц, 125 г (5 ст. ложек) сахара, немного соли, 100 г очищенных орехов, 80 г (5 ст. ложек) картофельного крахмала, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Лесной орех и арахис слегка обжарить, очистить от оболочки, мелко изрубить или растереть в миндалетерке. В небольших количествах их можно молоть и в кофемолках. Обжаренные и остывшие орехи измельчаются в кофемолке за несколько секунд. Грецкие орехи не жарят.

Яичные желтки взбить с сахаром. Яичные белки взбить отдельно, 1/3 взбитых белков смешать с яичными желтками, добавить крахмал и подготовленные орехи.

В последнюю очередь добавить остальную часть взбитых белков и легко перемешать. Вылить тесто в разъемную тортовую

форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или орехами, и выпекать при умеренной температуре 30—35 минут.

Ореховый бисквит можно выпекать и на противне. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой или покрыть шоколадной глазурью и сверху посыпать крупно изрубленными орехами.

Часто ореховый бисквит используют в качестве основы торта.

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Тесто: 6 яиц, 125—150 г сахара, 60 г муки, 60 г картофельного крахмала, тертая лимонная цедра.

Начинка: 600 г свежей клубники или малины, 2 ст. ложки сахара. Вместо них можно использовать фруктово-ягодный компот, повидло или джем.

Покрытие: 1½ —2 стакана 35%-ных сливок, 1—2 чайные ложки сахара, орехи, миндаль или шоколад.

Яичные белки взбить, постепенно добавить сахар и взбивать еще несколько минут. Затем примешать яичные желтки попеременно с мукой. Вылить тесто на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями или мукой противень либо расстеленную на нем белую бумагу, разровнять и выпекать, в духовке при средней температуре в течение 5—7 минут. Бисквит переложить на посыпанную сахаром пергаментную бумагу или на пирожковую доску и убрать ту бумагу, на которой он выпекался.

Остывший бисквит покрыть смешанными с сахаром ягодами, ломтиками консервированных ягод и фруктов или фруктово-ягодным повидлом либо джемом. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену, нанести равномерным слоем на бисквит, сверху посыпать рублеными орехами, тертым или рубленым шоколадом. Пирог нарезать на четырехугольные куски. Этот пирог можно приготовить также из бисквита с орехами или с какао.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ФРУКТОВЫМ ИЛИ ЯГОДНЫМ ПОВИДЛОМ

Тесто: 5 яиц, 125 г сахара, 100 г муки, тертая цедра ½ лимона или апельсина.

Начинка: 1½ —2 стакана фруктового или ягодного повидла. Сливочное масло для смазки противня, панировочные сухари.

Приготовить бисквитное тесто (см. предыдущий рецепт). Вылить тесто на положенную на противень пергаментную бумагу,

равномерно размазать и выпекать 5—7 минут. Бисквит перевернуть с противня на посыпанную сахаром пергаментную бумагу и осторожно удалить ту бумагу, на которой он выпекался.

101

Смазать бисквит повидлом, свернуть в плотный рулет и завернуть в бумагу, на которой он лежал.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

Тесто: 5 яиц, 125 г (5 ст. ложек) сахара, 100 г (5 ст. ложек) муки, сливочное масло для смазки противня, панировочные сухари.

Масляный крем: 150 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванилин, 1½ ст. ложки какао или 1 ст. ложка растворимого кофе.

Испечь бисквит (см, бисквитный пирог с фруктами, с. 101), перевернуть его с противня на посыпанную сахаром пергаментную бумагу, удалить бумагу, на которой бисквит выпекался, быстро свернуть в рулет вместе с пергаментной бумагой и дать остыть. В теплом виде бисквит хорошо сворачивается. Пока бисквит остывает, приготовить крем. Масло взбить, добавить сахарную пудру и, продолжая взбивать, По одному выпустить яичные желтки. Крем заправить ванилином, какао или растворимым кофе. Крем можно соединить с пралиновой массой, цукатами или кусочками консервированных фруктов.

Остывший рулет развернуть, покрыть кремом и вновь свернуть. Перед нарезанием подержать в холодном месте.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Тесто: 5 яиц, 150 г сахара, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки какао, 1 чайная ложка пекарского порошка. Сливочное масло для смазки противня, панировочные сухари.

Творожный крем: 250 г (1 пачка) творогу, 3—4 ст. ложки сахара, 1 яичный желток, ½ стакана сливок, тертая лимонная цедра или ванилин

102.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром, добавить тертую лимонную цедру или ванилин. Муку, крахмал, какао и пекарский порошок перемешать и добавлять к желткам попеременно со взбитыми белками. Тесто вылить на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень или

положенную на него белую бумагу и выпекать в духовке при средней температуре 5—7 минут. Бисквит перевернуть на посыпанную сахаром пергаментную бумагу и сразу свернуть в рулет.

Для крема взбить желток с 1—2 ст. ложками сахара, смешать с творогом, добавить остальные продукты и взбить. Остывший бисквит смазать кремом и вновь свернуть в рулет.

Рулет с творожным кремом приготовляют и из обычного (без какао) бисквитного теста.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ СО ВЗБИТЫМИ ОЛИВНАМИ И БАНАНАМИ

Тесто: 5 яиц, 150 г сахара, 3 ст. ложки мука, 2 ст, ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки какао, 1 чайная ложка пекарского порошка. Для смазка противня сливочное масло, панировочные сухари.

Начинка и покрытие: 2—2½ стакана 35%-ных сливок, 1—2 чайные ложки сахара, 3—4 банана, шоколад.

Испечь на противне бисквит и сразу же свернуть его в рулет (см. бисквитный рулет с творожным кремом).

Сливки охладить и взбить с сахаром в крепкую пену. 2/3 сливок смешать с нарезанным кусочками бананом, покрыть ими развернутый остывший рулет, свернуть его вновь и положить на блюдо. Рулет покрыть оставшимися сливками, украсить кусками шоколада и поставить в холодильник.

Вместо бананов можно использовать свежую клубнику, малину или консервированные фрукты.

“БЕРЕЗОВОЕ ПОЛЕНО” С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

Тесто: 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, (1 чайная ложка пекарского порошка).

Начинка: 1 стакан фруктового или ягодного повидла (лучше кисловатого).

Покрытие: 150—200 г ванильного крема (см. масляные кремы); для украшения 1 чайная ложка какао, 2 чайные ложки горячей воды, орехи или зеленый миндаль.

Приготовить бисквитное тесто, испечь на противне квадратный бисквит, покрыть повидлом и свернуть в плотный рулет. Этот рулет должен быть короче и чуть толще, чем в предыдущих случаях. Края остывшего рулета обрезать наискось. Свернуть корнетик из пергаментной бумаги, положить в него масляный крем.

Кончик корнетика срезать так, чтобы получилось отверстие шириной 2 мм. Нанести на рулет масляный крем, покрыв также края рулета. Порошок какао смешать с 2 чайными ложками горячей воды. Опустить в раствор деревянную палочку с тонким концом и провести ею черточки на покрытой светлым кремом поверхности бисквитного рулета так, чтобы он походил на березовое полено. Украсить рублеными орехами или зеленым миндалем.

“БЕРЕЗОВОЕ ПОЛЕНО” СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Тесто: 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки муки или 2 ст. ложки муки и 2 ст. ложки картофельного крахмала.

Начинка: 1½ стакана 35%-ных сливок, 2 ст. ложки сахара, ½ стакана кислого вишневого, сливового, клубничного, малинового или абрикосового сока с мякотью, 2 чайные ложки желатина, 3 ст. ложки воды.

Покрытие: 150 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка горячей воды, для украшения зеленый миндаль, 1 чайная ложка какао, 2 чайные ложки горячей воды.

Яйца взбить с сахаром, добавить, слегка помешивая, муку с крахмалом. Тесто вылить на белую бумагу г положенную на противень, размазать так, чтобы оно приняло форму четырехугольника, и выпекать 5—7 минут. Бисквит перевернуть с противня на посыпанную сахаром пергаментную бумагу и сразу свернуть в рулет.

Приготовление маленьких бисквитных пирожных

Сливки взбить с сахаром в крепкую пену, 3 ст. ложки желатина замочить в холодной воде примерно на 30 минут, растворить на водяной бане, смешать с соком и тонкой струйкой подливать к взбитым сливкам, перемешивая их снизу вверх. Остывший рулет развернуть, покрыть сливочным кремом, дать ему слегка застыть и вновь осторожно свернуть так, чтобы не вытекал крем. Края рулета ровно обрезать. Положить на 1—2 часа в холодильник, затем покрыть белой глазурью и украсить так, как описано в предыдущем рецепте.

При приготовлении глазури просеять сахарную пудру в фарфоровую или фаянсовую миску, подлить лимонного сока и горячей воды и растереть чистой деревянной ложкой до образования однородной блестящей глазури. Подавать на стол сразу после приготовления.

БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Испечь на противне бисквит (обычный, с какао, маслом или орехами).

Охлажденный бисквит нарезать ножом или вые кой на пирожные желаемой формы. Два пирожных одинаковой формы склеить повидлом или кремом.

Покрыть пирожные белой или цветной сахарной глазурью, повидлом или масляным кремом. Крем можно нанести также кондитерским шприцем или свернутым из пергаментной бумаги корнетиком.

Украсить рублеными орехами, зеленым миндалем, тертым шоколадом, ягодами или ломтиками фруктов.

Так из одного бисквита можно приготовить пирожные, различные по форме и вкусу. Оставшиеся при формовке обрезки высушить, измельчить и использовать при приготовлении пирожных. Например, крошки можно смешать с оставшимся масляным кремом, заправить ромом и скатать из полученной массы маленькие шарики (ромовые пирожные).

Треугольные и четырехугольные пирожные можно приготовить и более простым способом. Бисквит разрезать пополам или на четыре части, между двумя пластами положить выбранную начинку (крем, повидло), покрыть бисквит сверху повидлом, кремом или глазурью, посыпать рублеными орехами или тертым шоколадом и разрезать на треугольные или четырехугольные пирожные. Их можно украсить свежими или консервированными ягодами, цукатами, желе и т. п.

БИСКВИТНЫЕ ТРУБОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ (20—22 ШТУКИ)

Тесто: 2 яйца, 100 г сахара, 120 г муки, тертая лимонная цедра, 4 ст. ложки горячей воды, сливочное масло для смазки листа.

Начинка: ¼ л взбитых сливок, 1—2 чайные ложки сахара, ванилин.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену, добавить горячую воду и муку. Тесто выложить ложкой тонкими кружками или четырехугольниками (диаметром 8—9 см) на смазанный маслом лист. Выпекать в духовке при средней температуре до желтовато-коричневого цвета и быстро свернуть в трубочки. Остывшие изделия становятся рассыпчатыми, поэтому лист при свертывании трубочек оставляют наполовину в духовке. Трубочки следует держать в сухом месте и наполнять сливками непосредственно перед сервировкой.

Помимо взбитых сливок, трубочки можно наполнять ягодами со взбитыми сливками или мороженым, сливочными кремами и др.

БИСКВИТНЫЕ ТРУБОЧКИ С ОРЕХАМИ ИЛИ КАКАО

В бисквитное тесто добавить 2 ст. ложки молотых или рубленых орехов или 1 ст. ложку какао. Какао предварительно смешать с 1 ст. ложкой сахара и горячей водой. Испечь и наполнить так же, как и предыдущие трубочки.

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (ЛОЖЕЧНЫЙ БИСКВИТ)

Тесто: 3 яйца, 6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек муки, тертая лимонная цедра.

Посыпка; 1½—2 ст. ложки сахара и мака.

Приготовить бисквитное тесто, выложить его чайной ложкой на смазанный маслом лист или бумагу маленькими лепешками, посыпать кристаллическим сахаром или маком и выпекать в духовке при умеренном жаре до золотисто-желтого цвета.

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

Тесто: 3 яйца, 6 ст, ложек сахара, немного соли, 3 ст. ложки рубленого миндаля, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Начинка: 2—3 ст. ложки мармелада.

Яйца взбить с сахаром, добавить рубленый миндаль, и крахмал. Тесто выложить чайной ложкой на смазанный маслом лист маленькими лепешками и выпекать в умеренно жаркой духовке до золотисто-желтого цвета. Остывшее печенье можно попарно склеить мармеладом.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ БИСКВИТНОГО РУЛЕТА

Тесто: 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала.

Начинка: ¾ стакана кислого повидла (клюквенного, рябинового, сливового, из крыжовника и т.п.).

Испечь бисквитный рулет диаметром 3—4 см (см. бисквитный рулет с фруктовым или ягодным повидлом). Остывший рулет нарезать на ломтики толщиной 7—8 мм, обвалять их в сахаре, положить на выстланный пергаментной бумагой лист и подсушить в нежаркой духовке.

Изделия, выпекаемые в форме

Существует очень много рецептов приготовления изделий в форме. В состав их теста входят, как правило, сливочное масло и маргарин (для более простых пирогов можно использовать также растительное масло и свиной жир), яйца, сахар, мука, обычно также разрыхлители (пищевая сода или пекарский порошок), молоко либо сметана. Иногда часть муки заменяют картофельным крахмалом, благодаря чему изделия получаются особенно рассыпчатыми. Из вкусовых веществ используются тертая лимонная или апельсиновая цедра, корица, тмин, горький миндаль или горькое миндальное масло, кардамон, какао и т. п. Из других продуктов подходят изюм, различные сушеные и свежие фрукты, орехи, миндаль, цукаты и т. п.

Приготовление теста и выпекание в форме

Перед приготовлением теста смазать форму размягченным маслом и посыпать панировочными сухарями, мукой, рублеными орехами или миндалем. Для выпечки подходят круглые формы различных размеров с гладкими или рифлеными краями, продолговатые или прямоугольные формы и разъемные формы.

Используются также глубокие сковороды.

Для приготовления простых пирогов хорошо смешать разбитые яйца и размягченный жир с сахаром, добавить вкусовые вещества, другие продукты и муку, смешанную с пекарским порошком или пищевой содой (подсыпается попеременно с жидкостью).

При приготовлении теста, содержащего больше яиц и масла, жир взбивают с сахаром, который подсыпают в жир постепенно, по одной ложке. К взбитому маслу добавить по одному яйца или яичные желтки, продолжая при этом взбивать их. Пышную яично-масляную пену соединить с измельченными приправами, другими подготовленными продуктами и примешать, попеременно с жидкостью, муку или муку, смешанную с пекарским порошком. Если яичные белки отделены от желтков, их надо взбить в крепкую пену и последними примешать в тесто.

Переложить тесто в подготовленную форму, наполнив ее на 2/3—¾, разровнять и запечь. Пироги в основном выпекают в умеренно жаркой духовке. Форму поставить на решётку, помещенную на дно духовки, чтобы верхний жар был слабее и пирог смог подняться до того, как он подрумянится. Если пирог должен выпекаться дольше, то форму рекомендуется выстлать пергаментной или алюминиевой бумагой. Тогда пирог будет

подниматься равномерно и не подрумянится слишком рано. Время выпечки зависит от состава теста, размеров и толщины пирога. Маленькие пироги выпекаются в среднем 12—15 минут, большие — 40—60 минут, некоторые даже дольше. Вынув из духовки, оставить пирог на некоторое время в форме и затем выбить на покрытую пергаментной бумагой пирожковую доску или решетку. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью.

ПИРОГ ИЗ. ОБОЙНОЙ МУКИ

2 яйца, 150 г сахара, 1 стакан пахты или простокваши, 3 ст. ложки растительного наела или растопленного маргарина, 1 чайная ложка корицы, тертая цедра ½ лимона, 1 чайная ложка имбиря, ½ чайной ложки гвоздики или перца, 300 г обойной муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Для смазки формы сливочное масло, панировочные сухари.

Яйца взбить с сахаром, добавить простоквашу, жир, измельченные приправы и смешанную с пекарским порошком муку. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 30—35 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ И ПРОСТОКВАШИ

2 яйца, 200 г сахара, 100 г маргарина, ½ лимона, 75 г изюма, немного соли, 2 стакана манной крупы, 1 чайная ложка пищевой соды, 3 ст. ложки муки, ¼ л простокваши. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Смешать манну с простоквашей и дать постоять 50—60 минут, чтобы манна разбухла. Затем добавить взбитые с сахаром яйца, растопленный и слегка охлажденный маргарин, тертую лимонную цедру и сок, подготовленный изюм и смешанную с пищевой содой муку.

Тесто положить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, выпекать в духовке при среднем жаре в течение 40—45 минут.

ПРЯНЫЙ ПИРОГ О ПРОСТОКВАШЕЙ

150 г маргарина, 150—200 г сахара, 1 стакан простокваши, 250 г муки, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки гвоздики, Масло для смазки формы,

панировочные сухари.

Размягченный маргарин взбить с сахаром. Муку смешать с пищевой содой и измельченными пряностями и добавлять попеременно о простоквашей к взбитому маргарину, Маргарин можно растопить и тогда смешать с простоквашей, Тесто сразу выложить в смазанные маргарином и посыпанные панировочными сухарями маленькие порционные формочки или большие круглые формы и выпекать в духовке при средней температуре - маленькие пироги 10—15 минут - большие 30—35 минут.

ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ

1 яйцо, 100—180 г сахара, 50 г маргарина, 3—4 стакана сметаны, 1 чайная ложка измельченного кардамона, 2 ст. ложки рубленых орехов, 180 г (1½ стакана) муки,1½ чайной ложки пекарского порошка.

Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яйцо растереть с сахаром, добавить растопленный и слегка охлажденный маргарин, измельченный кардамон и орехи, затем сметану и смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать при среднем жаре в духовке 30—35 минут. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

ПРЯНЫЙ ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ

2 яйца, 150—200 г сахара, ½ чайной ложки измельченного кардамона, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка имбиря или тертого мускатного ореха; 3 ст. ложки растопленного сливочного или растительного масла, 1½ стакана сметаны, 300 г (2½ стакана) муки, 1 чайная ложка пищевой соды. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яйца взбить с сахаром. Муку смешать с измельченными пряностями и пищевой содой. Взбитые яйца соединить с растопленным сливочным маслом или с растительным маслом, сметаной и мукой. Тесто сразу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в духовке со средним жаром 35—40 минут. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

100 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 2

яйца, 250 г (1 пачка) творога, тертая лимонная цедра, 2 ст. ложки рубленого цуката, 2 ст. ложки рубленых орехов, немного соли, 200—250 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Размягченное масло или маргарин взбить с сахаром, отбить по одному яйца и добавить вкусовые вещества. Пышную пену смешать с творогом, орехами, цукатами и мукой, соединить с пекарским порошком.

Тесто выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями.

Выпекать в духовке со средним жаром в течение 45—50 минут.

ПИРОГ С КОФЕ

150 г маргарина, 150 г сахара, 2—3 яйца, ½ стакана кофейного экстракта (½ стакана воды , 1—2 ст. ложки бобового кофе), ½ чайной ложки гвоздики, 1 чайная ложка корицы, ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха, 250 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари.

Размягченный маргарин взбить с сахаром, отбить по одному яйца. Смешать муку с пекарским порошком и измельченными вкусовыми веществами и добавить в яично-маргариновую пену попеременно с кофейным экстрактом. Тесто выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в духовке со средним жаром 40—45 минут.

Вместо кофейного экстракта можно взять 3—4 чайные ложки растворимого кофе и ½ стакана молока или воды.

ПИРОГ ИЗ КОКОСОВЫХ ХЛОПЬЕВ

150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 3 яйца, 100 г кокосовых хлопьев, 175 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйца. Муку, кокосовые хлопья и пекарский порошок смешать и постепенно подсыпать во взбитые с жиром яйца. Слегка перемешать, положить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в духовке со средним жаром (180—200 °С) 40—45 минут.

БАБУШКИН ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

500—600 г яблок, 2 яйца, 150—200 г сахара, немного соли, 1 стакан пахты или смешанной со сметаной простокваши, 180 г (1½ стакана) муки, ½ чайной ложки пищевой соды. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яблоки очистить и нарезать на маленькие кусочки. Яйца взбить с сахаром, добавить простоквашу, немного соли, смешанную с пищевой содой муку и кусочки яблок. Переложить тесто в разъемную форму или на круглую сковороду, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в духовке со средним жаром примерно 20—25 минут. Этот пирог можно выпекать и на противне. В этом случае всех продуктов берется в 1½ —2 раза больше.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Тесто: 100 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, ¾—1 стакан простокваши, 200—250 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, немного соли. Масло для смазки формы, панировочные сухари.

Покрытие: 500 г яблок, 2—3 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка корицы, 1 ст. ложка растопленного масла.

112

Размягченный жир смешать с сахаром и яйцом в однородную массу, добавить попеременно смешанную с пекарским порошком муку и простоквашу. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и пригладить.

Покрыть рядами толстых ломтиков яблок, посыпать сахаром и корицей и сбрызнуть растопленным маслом.

Выпекать в духовке со средним жаром 35—40 минут.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ

200 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 4 яйца, 250 г муки, ½ чайной ложки кардамона, 2 чайные ложки пекарского порошка, 50 г орехов, 3—4 яблока.

Муку смешать с измельченным кардамоном и пекарским порошком. Яблоки очистить и нарезать на маленькие кусочки. Масло или маргарин взбить с сахаром, отбить по одному яйца и вымешивать до получения однородной массы. Затем соединить яично-масляную пену с мукой, кусочками яблок, рублеными орехами или миндалем. Тесто переложить в смазанную маслом и

посыпанную панировочными сухарями разъемную или круглую форму и выпекать в духовке при среднем жаре в течение 45—50 минут.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С БЕЛКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

Тесто: 2 яйца, 100—150 г сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, ½ стакана воды, 180 г (1½ стакана) муки, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: 1½ —2 стакана густого яблочного повидла, имбирь или корица.

Покрытие: 3 яичных белка, 5 ст. ложек сахара.

Яйца взбить с сахаром. Воду с маслом или маргарином довести до кипения. Горячую жидкость влить, продолжая взбивать, тонкой струйкой в яичную пену.

К остывшей пене примешать муку с пекарским порошком, тесто положить в разъемную форму, разровнять и выпекать при умеренном жаре 25—30 минут.

Затем смазать яблочным повидлом. Яичные белки взбить, добавить сахар и взбивать еще несколько минут, Покрыть пирог взбитыми белками и выпекать еще 10 минут в духовке при умеренном жаре.

Пирог сервируется на сладкое с ванильным соусом.

Для приготовления соуса используются оставшиеся яичные желтки.

Пирог можно подавать также к кофе или чаю.

ПИРОГ С БРУСНИКОЙ ИЛИ ЧЕРНИКОЙ

Тесто: 200 г маргарина, 150 г сахара, 2 яйца, ¾ стакана молока, 300 г муки, 1½ чайной ложки пекарского порошка.

Покрытие: 4 стакана брусники или черники, 2—3 ст. ложки сахара.

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйца и затем соединенную с пекарским порошком муку поочередно с молоком. Тесто выложить на смазанный маслом противень, разровнять, покрыть смешанными с сахаром ягодами и выпекать в умеренно жаркой духовке 20—25 минут. Пирог с ягодами можно выпекать также в разъемной форме.

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ

2 яйца, 150 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 120 г (1 стакан) муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 100 г орехов, ½ стакана сливок или молока. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный и охлажденный жир. Муку смешать с рублеными орехами и пекарским порошком и добавлять в яично-масляную пену попеременно со сливками или молоком.

Тесто положить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 30—35 минут.

Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

200 г маргарина или сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, ¼ стакана молока, 250 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 стакан изюма, ½ стакана рубленых орехов или миндаля, 1 стакан нарезанных консервированных фруктов (яблок, груш или абрикосов), 2—3 ст. ложки яблочного или абрикосового мармелада, ½ чайной ложки корицы, ¼ чайной ложки гвоздики. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Покрытие; 1—2 ст. ложки сиропа или цукатов, 100 г шоколада, 1 ст. ложка горячей воды.

Для украшения цукаты из апельсиновой цедры.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйца. Изюм очистить, промыть, дать воде стечь и смешать с небольшим количеством муки. Рубленые орехи, пекарский порошок и измельченные пряности смешать с мукой. К яично-масляной цене добавить мармелад, изюм и муку поочередно с молоком. Под конец в тесто примешать кусочки консервированных фруктов, Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями продолговатую форму, покрыть форму алюминиевой фольгой и выпекать в умеренно жаркой духовке (при температуре 170—175°) 1 час. Шоколад наломать кусочками, добавить горячей воды и растопить на водяной бане. Остывший пирог смазать сиропом, покрыть растопленным шоколадом и украсить полосками цуката.

ПИРОГ С ИНЖИРОМ

200 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 4 яйца, тертая цедра и сок 112 лимона, 50 г миндаля или орехов, 50

г изюма, 150—200 г сушеного инжира, 200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Инжир промыть, при желании удалить семена и нарезать на полоски. Изюм промыть, отсушить и смешать о подготовленным инжиром и 2 ст. ложками муки.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить по одному яичные желтки, тертую лимонную цедру и сок, рубленые орехи или миндаль. К пышной яично-масляной пене примешать муку с пекарским порошком, инжир и изюм и под конец яичные белки, взбитые в крепкую пену. Тесто выложить в продолговатую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, покрыть форму алюминиевой фольгой и выпекать в умеренно жаркой духовке 50—60 минут.

115

За 15—20 минут до окончания выпечки снять с пирога бумагу. Чуть остывший пирог выбить из формы, охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Тесто: 125 г сливочного масла или маргарина, 125 г сахара, 3 яйца, цедра ½ лимона, 125 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Покрытие: 500 г слив, 1—2 ст. ложки сахарной пудры, 30 г миндаля.

Взбить масло с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйца, тертую лимонную цедру и под конец смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и разровнять.

Сливы вымыть, вынуть косточки, разрезать пополам и разложить на тесте срезом вниз, посыпать сахарной пудрой. Очищенный от оболочек миндаль нарезать на полоски и посыпать ими края пирога и промежутки между сливами. Выпекать в умеренно жаркой духовке 30—35 минут.

Пирог можно приготовить также с сушеными сливами. В первую очередь следует выпечь основу пирога.

Сливы промыть, замочить на несколько часов и проварить в сахарном растворе. Сливы должны хорошо набухнуть и блестеть, при желании косточки из них можно удалить. Поверхность остывшего пирога смазать фруктовым повидлом или молочным кремом, сверху положить подготовленные сливы, натереть на них немного лимонной или апельсиновой цедры либо посыпать

полосками миндаля.

ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ СО СЛИВОЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

75 г маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 41 стакана горячей воды, 100 г консервированных фруктов, 180 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Сливочная глазурь: ¾ стакана 20%-ных сливок, 150 г сахара, ванилин, 1 чайная ложка сливочного масла.

116

Для украшения миндаль или грецкие орехи.

Маргарин взбить с сахаром, добавить по одному яйца, затем постепенно подлить горячей воды. Консервированные фрукты вынуть из сиропа, дать жидкости течь, нарезать на маленькие кусочки и добавлять во взбитый с яйцами маргарин попеременно с мукой, соединенной с пекарским порошком. Тесто вылить в подготовленную форму и выпекать в духовке со средним жаром в течение 25—30 минут. Остывший пирог порыть сливочной глазурью и украсить ядрышками миндаля или грецкого ореха.

Чтобы приготовить глазурь, надо варить сливки сахаром до загустения (10—12 минут), добавить масло, заправить ванилином и сразу использовать.

ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ (ФИНСКИЙ)

250 г изюма, 200 г сушеных слив или абрикосов, 100 г миндаля или орехов, 125 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки коричневого сиропа, тертая цедра 1 лимона, 2 ст. ложки коньяка или водки, ¼ чайной ложки соли, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Сушеные фрукты промыть, сливы разрезать пополам и удалить косточки, миндаль крупно изрубить.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить сироп и отбить по одному, продолжая взбивать, яйца.

В яично-масляную пену добавить соль, лимонную цедру, смешанную с пекарским порошком муку, затем коньяк и подготовленные фрукты.

Тесто сразу же выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

Выпекать при умеренном жаре (125—150°С) в течение 1—1½ часа.

ПИРОГ С ФИНИКАМИ

200 г фиников без косточек, 150—200 г сахара, 1½ стакана воды, 2 чайные ложки ванильного сахара, 200 г маргарина, 2 яйца, 300 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

117

Финики отварить в воде с сахаром до мягкости, чтобы получилось густое повидло. Маргарин взбить, добавить по одному яйца, ванильный сахар, охлажденное пюре из фиников и смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выложить в подготовленную круглую форму и выпекать при умеренной температуре в течение 50—60 минут.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

3 яйца, 150—200 г сахара, 150 г маргарина или сливочного масла, 2 чайные ложки ванильного сахара или немного ванилина, 1 апельсин, цедра ½ лимона, 200 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка.

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин или масло, тертую лимонную или апельсиновую цедру, апельсиновый сок и ванилин. Под конец примешать муку с пекарским порошком. Тесто вылить на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень (размерами 30 х 40 см) и выпекать в умеренно жаркой духовке примерно 10 минут.

Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на прямоугольные куски.

КЕКС-ТРЁХСТАКАННИК

200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 200 г сахара, 4 больших или 5 средних яиц, тертая цедра и сок ½ лимона, 200 г муки. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить, добавляя постепенно сахар, затем по одному выпустить яичные желтки.

После добавления каждого желтка взбивать смесь до образования однородной массы. Затем добавить тертую лимонную цедру и сок, примешать муку. Яичные белки взбить в крепкую пену и слегка смешать с тестом. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, разровнять и выпекать в духовке со средним жаром (210—220 °С)

45—50 минут. Готовность кекса проверяют чистой гладкой деревянной палочкой, Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

РАССЫПЧАТЫЙ КЕКС

150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 4—5 яиц, 2-3 шт. горького миндаля или несколько капель горького миндального масла, 2 ст. ложки рома или коньяка, 120 г (1 стакан) муки, 120 г (¾ стакана) картофельного крахмала, (100 г изюма).

Масло или маргарин взбить с сахаром. По одному отбить яйца, каждый раз взбивая их до образования однородной пены. Белки можно взбить отдельно и добавить в тесто в последнюю очередь.

В пышную яично-масляную смесь добавить тертый горький миндаль или миндальное масло, ром или коньяк, смесь крахмала с мукой, при желании промытый, отсушенный и смешанный с 1 ложкой муки изюм.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, Выпекать в духовке при среднем жаре примерно 45 минут.

КЕКС С ИЗЮМОМ (СУЛТАНСКИЙ ПИРОГ)

200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 3—4 яйца, 100 г изюма, 2 ст. ложки мелко изрубленных цукатов, 2 ст. ложки рубленых орехов, 200 г муки, (1 чайная ложка пекарского порошка).

Масло или маргарин взбить с сахаром. Продолжая взбивать, влить по одному яйца. Цукат и промытый изюм смешать с 2 ст. ложками муки. В пышную масляно-яичную пену добавить муку, затем изюм, цукат и очищенный от оболочки крупно изрубленный миндаль.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в духовке со средним жаром 45—50 минут. Если в тесто прибавляется пекарский порошок, то его предварительно смешивают с мукой.

КЕКС С ТМИНОМ

200 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 3—4 яйца, 1 ст. ложка тмина, 2 ст. ложки коньяка или спирта, 150 г муки, 50 г (3 ст. ложки) картофельного крахмала. Сливочное

масло для смазки формы, панировочные сухари.

119

Масло или маргарин взбить с сахаром, отбить по одному яйца и продолжать взбивать, пока пена не станет однородной и гладкой. Затем добавить коньяк или спирт, тмин и смешанную с картофельным крахмалом муку. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Покрыть форму пергаментной или алюминиевой бумагой и выпекать в духовке с умеренным жаром 45—50 минут. За 20 минут до окончания выпечки бумагу снять.

МРАМОРНЫЙ КЕКС

200 г сливочного масла или маргарина. 150—200 г сахара, 4 яйца, ванилин или тертая лимонная цедра, 200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1½ - 2 ст. ложки какао. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить по одному яйца, немного ванилина или тертой лимонной цедры и затем смешанную с пекарским порошком муку. Половину теста переложить в другую посуду, добавить 1 ст. ложку смешанного с сахаром какао. Продолговатую или круглую форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и положить в нее слоями светлое и темное тесто.

Выпекать в умеренно жаркой духовке 45—50 минут.

Рекомендуется при выпечке накрыть форму влажной пергаментной или алюминиевой бумагой и снять ее до того, как кекс будет готов.

ПИРОГ С МАКОМ

100 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 3—4 яйца, ванилин, 3—4 ст. ложки мака, ½ стакана молока, 180 г (1½ стакана) муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Масло для смазки формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить по одному яичные желтки, немного ванилина или тертую цедру ½ лимона, мак и смешанную с пекарским порошком муку поочередно с молоком. Яичные белки взбить отдельно в крепкую пену и примешать в тесто в последнюю очередь. Выложить тесто, в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 40—45 минут.

120

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

100 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 2 яйца, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 стакан молока, ванилин, 3 ст. ложки какао или 75 г шоколада. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром; продолжая взбивать, отбить по одному яйца. Муку, пекарский порошок, какао или тертый шоколад смешать и добавить к яично-масляной смеси попеременно с молоком. Тесто положить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в духовке со средним жаром 40—50 минут. Вынуть из духовки и дать несколько минут постоять. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

РАССЫПЧАТЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

200 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 2 яйца, 2 яичных белка, 2 ст. ложки коньяка, 60 г шоколада, 4—5 ст. ложек пшеничных отрубей, 150 г (1 стакан) картофельного крахмала, 60 г (½ стакана) сеяной пшеничной муки. Для смазки формы сливочное масло, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить по одному яичные желтки, коньяк и тертый шоколад.

Сухие продукты смешать и соединить с пышной пеной.

Яичные белки взбить в крепкую пену и слегка смешать с тестом. Тесто сразу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 45—50 минут.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой. Если нет пшеничных отрубей, в тесто можно положить измельченные кукурузные хлопья или панировочные сухари.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ

7 яичных белков, 250 г сахара, 160—170 г муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 чайная ложка пекарского порошка, 100 г сливочного масла. Масло для смазки формы, рубленые орехи или миндаль.

Яичные белки взбить в крепкую пену, добавить

1—2 ст. ложки сахара и взбивать еще несколько минут. Муку, крахмал, пекарский порошок и остальной сахар перемешать и постепенно подсыпать в белковую пену, слегка ее помешивая. Под

конец примешать чуть охлажденное растопленное масло. Тесто сразу вылить в смазанную маслом и посыпанную рублеными орехами или миндалем форму и выпекать в умеренно жаркой духовке (160—170 °С) 30—40 минут. Пирог выбивают из формы не сразу; она должна несколько минут постоять.

ПИРОГ С ЯИЧНЫМИ БЕЛКАМИ И ШОКОЛАДОМ

150 г сливочного масла или маргарина, 200—250 г сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, 250 г муки; ¾ стакана молока, 100 г шоколада, 4 яичных белка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком, затем маленькие кусочки шоколада. Под конец осторожно примешать взбитые белки. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в умеренно жаркой духовке 50—60 минут.

ПИРОГ ИЗ КЕКСОВОГО ПОРОШКА И ТВОРОГА

1 пачка кексового порошка, 100 г маргарина или сливочного масла.

Начинка из творога: 2 пачки творога, тертая лимонная цедра или ванилин, 2 яйца, 3—4 ст. ложки сахара, 1/3—½ стакана молока или сметаны, 1 ст, ложка рубленых цукатов или изюма.

Разъемную форму густо смазать маслом, на дно формы высыпать кексовый порошок (примерно ½ пачки), сверху положить тонкие пластинки масла.

Творог смешать с другими предусмотренными для начинки продуктами до образования однородной массы, вылить в форму, сверху посыпать оставшимся кексовый порошком и покрыть его тоже пластиночками масла. Выпекать в духовке со средним жаром 23—30 минут. Охлажденный пирог выложить из формы на блюдо.

ПИРОГ ИЗ КЕКСОВОГО ПОРОШКА С ВАРЕНЬЕМ

Тесто: 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 1½ пачки кексового порошка,1½ стакана воды или молока. Масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: ¾—1 стакан густого варенья или джема.

Маргарин взбить, примешать яйцо, тертую лимонную или апельсиновую цедру, жидкость и кексовый порошок. Половину теста выложить в разъемную форму, предварительно смазав ее маслом и посыпав панировочными сухарями, разровнять, сверху положить варенье или джем и покрыть оставшимся тестом.

Выпекать в духовке со средним жаром 35—40 минут.

Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

100 г маргарина, 1 яйцо, ¾ стакана сахара, 1 чайная ложка корицы, немного соли, ¼ л кефира или простокваши, 80 г (1 стакан) овсяных хлопьев, 1 стакан тертого черствого хлеба, 120 г (1 стакан) муки, ½ чайной ложки пищевой соды, 2—3 ст. ложки изюма.

Масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленный и слегка охлажденный маргарин, вкусовые вещества, изюм и затем смешанные с содой муку, овсяные хлопья и тертый хлеб попеременно с простоквашей.

Тесто выложить в круглую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в духовке со средним жаром 35—40 минут.

Охлажденный пирог досыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С МАЙОНЕЗОМ

2 яйца, 200 г сахара, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки кардамона или имбиря, 1 банка майонеза, 250 г муки, 1 чайная ложка пищевой соды. Масло для смазки формы, панировочные сухари.

123

Яйца взбить с сахаром, добавить измельченные пряности, майонез и соединенную с пищевой содой муку.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в духовке при среднем жаре 35—40 минут.

РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

250 г риса, ¾ л молока, 100 г сливочного масла, немного соли, 100 г изюма, 1 ст. ложка рубленого миндаля, цедра 1 лимона, 100 г сахара, 6 яиц. Масло для смазки формы, панировочные сухари.

Рис промыть горячей водой и откинуть в дуршлаг.

Молоко довести до кипения, насыпать в него рис и варить на слабом огне 20—25 минут, добавить масло, изюм, рубленый миндаль и немного соли, яичные желтки взбить с сахаром, заправить тертой лимонной цедрой и смешать с теплой рисовой кашей. Под конец добавить, слегка помешивая, взбитые в крепкую пену белки. Массу переложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в духовке со средним жаром 40—50 минут.

Остывшую запеканку выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. Раскаленным металлическим бруском нанести на поверхность запеканки решетку.

Заварное тесто и изделия из него

Составные части заварного теста — вода или молоко, масло или маргарин, пшеничная мука высшего сорта, соль и яйца.

В соответствии с видом изделия в тесто добавляют немного сахара и тертую лимонную цедру или красного перца и тертого сыра.

Основной рецепт заварного теста

1½ стакана воды, 75—100 г сливочного масла или маргарина, ½ чайной ложки соли, 180 г (1½ стакана) муки, 4—5 яиц.

124

Заварное тесто приготовляется одним основным способом. В небольшую кастрюлю наливают воду, добавляют масло или маргарин и соль, доводят до кипения, снимают кастрюлю 6 огня, в горячую жидкость засыпают муку и сильно перемешивают. Кастрюлю вновь ставят на огонь или горячую подставку и нагревают, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок кастрюля и не образует тестяной ком. Дают тесту слегка охладиться, добавляют одно яйцо и тщательно перемешивают, Затем отбивают по одному оставшиеся яйца и кладут тертую цедру или красный перец и тертый сыр, После каждого яйца тесто взбивают до гладкости. Готовое тесто должно быть однородным, блестящим и настолько густым, чтобы оно не расплывалось на противне. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше. Изделия выпекают сразу же после приготовления теста. Тесто кладут в корнетик из пергаментной бумаги или в шприц и отсаживают из них или выкладывают двумя ложками на смазанный маслом противень всевозможные фигуры.

Противень ставят в духовку со средним жаром (210—220 °С) на нижнюю решетку и выпекают 10—15 минут, затем температуру понижают до 200 °С и выпекают еще 10—15 минут. К концу выпекания духовка выключается. Затем открывают дверцу и дают выпеченным изделиям чуть остыть. Если изделия из заварного теста удались, то внутри они полые и не опадают.

Опавшие изделия на некоторое время ставят обратно в духовку, чтобы они вновь поднялись. Начинки могут быть сладкие или соленые.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ “ШУ” СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ (30—40 ШТУК)

Заварное тесто приготовить по основному рецепту, при желании добавить 1 ст. ложку сахара и тертую цедру ½ лимона.

Отсадить из шприца или выложить при помощи двух ложек на лист 30—40 лепешек, выпечь и охладить.

Начинка I: 2—2½ стакана 35%-ных сливок, сахара по вкусу, ванилин, кусочки шоколада или рубленые орехи. При желании к взбитым сливкам можно примешать несколько столовых ложек цветного ягодного или фруктового пюре либо крепкого бобового кофе.

У остывших лепешек срезать верх; на нижнюю половину отжать из шприца или положить ложкой взбитые сливки и посыпать кусочками шоколада или крупно рубленными орехами. Покрыть срезанной верхней частью, посыпать сахарной пудрой.

Начинка II: 1 стакан консервированных вишен, клубники или малины, ломтики банана, джем или мармелад, 1½—2 стакана 35%-ных сливок, сахарная пудра.

На нижнюю половину лепешек выложить фруктовую или ягодную начинку, сверху отсадить взбитые сливки. Покрыть срезанной частью, посыпать сахарной пудрой.

Начинка III: 250 г шоколадного или ванильного мороженого, 1½ стакана 35%-ных сливок, сахарная пудра.

На нижнюю половину лепешек положить кусочки мороженого, сверху отсадить взбитые сливки, покрыть крышкой и посыпать сахарной пудрой. Взбитые сливки можно предварительно смешать с густым ягодным пюре, тогда начинка будет цветной. Взбитые сливки можно заправить также ликером или кофейным экстрактом.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ “ШУ” С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Заварное тесто, приготовленное по основному рецепту, творожный крем для начинки (см. кремы), сахарная пудра.

Приготовляются так же, как и заварные пирожные со взбитыми сливками.

ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И КЛУБНИКОЙ

Песочное тесто: 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яичный желток или ½ яйца, 150 г муки. Можно купить также 300 г готового теста.

Заварное тесто приготовить по основному рецепту.

Начинка: Р1ъ—2, стакана 35%-ных сливок, 2—3 чайные ложки сахара, ½ кг клубники, сахарная пудра.

126

Для того чтобы приготовить песочное тесто, изрубить вместе все продукты, рукой замесить тесто, скатать его в шар и положить на 30 минут в холодное место.

Приготовить заварное тесто. Затем раскатать песочное тесто в тонкую лепешку величиной с дно разъемной формы, положить на противень. По краю лепешки нанести шприцем заварное тесто и выпекать так, как описано в основном рецепте заварного теста. У охлажденного заварного кольца срезать верхнюю часть. На нижнюю часть положить взбитые сливки, накрыть срезанной половиной. Клубнику очистить, промыть, отсушить и положить горкой в середину кольца. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Такие кольца можно приготовлять также с консервированными фруктами, ломтиками апельсина и банана.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ “ШУ” С КРЕМОМ

Заварное тесто, приготовленное по основному рецепту, ванилъно-молочный или ванильно-масляный крем (см. кремы), шоколадная глазурь (см. глазури) или сахарная пудра.

Отсадить заварное тесто из шприца на смазанный маслом лист в виде брусков длиной 7—8 см, колец, крендельков и поставить в духовку выпекаться.

Охлажденные изделия наполнить кремом, сверху посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью.

СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ (45—50 ШТУК)

Заварное тесто, приготовленное по основному рецепту; ½ чайной ложки красного перца, 40—50 г тертого сыра.

Приготовить заварное тесто, заправить его красным перцем и тертым острым сыром. Тесто выложить на смазанный маслом лист в виде маленьких брусков и выпечь. Остывшие изделия наполнить начинкой из ветчины или сыра.

Соленые палочки можно наполнять также в горячем виде тушеным мясом курицы или телятиной и подавать на стол в качестве горячей закуски. В этом случае бруски должны быть больше. Из указанного количества теста получается 20—30 штук.

127

СОЛЕНОЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (90—95 ШТУК)

Приготовить заварное тесто по основному рецепту, слегка посолить, добавить красного перца или тертого сыра. Отсадить тесто из шприца или выложить двумя чайными ложками в виде маленьких брусочков на смазанный лист и выпечь. Соленое печенье сервируют к бульону.

СЛАДКОЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Заварное тесто заправить сахаром и тертой лимонной или апельсиновой цедрой. Приготовить так же, как соленое заварное печенье, и сервировать к сладким фруктово-ягодным компотам.

Белковое тесто и пирожные “безе”

Белковое тесто приготовляют из яичных белков в смеси с сахаром, поэтому это не обычное тесто, а скорее воздушная масса. Из пряностей и приправ используют ванилин, какао, растворимый кофе, орехи, миндаль и т. п.

Основные рецепты белкового теста

I. 5 яичных белков, немного соли, 250 г сахара, ванилин или ванильный сахар.

II. 5 яичных белков, немного соли, 100 г сахара, 150 г сахарной пудры, немного ванилина и тертой лимонной цедры.

Яичные белки осторожно отделить от желтков.

Посуда для взбивания и веничек должны быть чистыми и сухими. Белок слегка посолить, быстро взбить в крепкую пену, добавить ½ сахара и взбивать еще несколько минут. Затем, слабо помешивая, положить оставшийся сахар и приправы. Сахарную пудру лучше подсеять предварительно.

Полученную массу отсадить из корнетика или шприца либо выложить двумя ложками в виде лепешек желаемой формы и размеров на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой или выстланный пергаментной бумагой. Выпекать сразу в духовке со слабым жаром (100—110 °С), пока пирожные не просушатся, станут легкими и светло-желтыми. В зависимости от толщины лепешек на это уходит от 1 до 3 часов. Во время выпечки дверцу духовки можно слегка приоткрыть, чтобы скорее выделилась влага. Непропекшиеся пирожные вязкие, опадают и их нельзя хранить.

ПИРОЖНЫЕ “БЕЗЕ”

Белковое тесто, приготовленное по рецепту I или II.

Начинка: 1½ стакана 35%-ных сливок и ½—1 чайная ложка сахара или 300 г ванильного или орехово-масляного крема (см. кремы).

На выстланный пергаментной бумагой лист положить двумя ложками или отсадить из шприца лепешки диаметром примерно 5 см. Выпекать при слабом жаре 2—3 часа. В остывших лепешках сделать небольшие углубления, заполнить их взбитыми сливками или кремом и соединить попарно, слегка сжимая.

БЕЛКОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КОФЕ

Белковое тесто, приготовленное по основному рецепту II, 2 чайные ложки растворимого кофе.

Начинка: кофейный крем (см. кремы).

К взбитым белкам добавить сахарную пудру и растворимый кофе. Белковое тесто положить в шприц и отсадить на выстланный пергаментной бумагой лист маленькие лепешки одинаковых размеров. Выпекать в нежаркой духовке 1—1½ часа. Охлажденные лепешки склеить попарно кофейным кремом.

ВОЗДУШНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Белковое тесто, приготовленное по основному рецепту I или II. При желании шоколадная глазурь (см, глазури).

129

Белковое тесто отсадить из шприца или выложить двумя чайными ложками в виде маленьких лепешек на смазанный маслом и посыпанный мукой лист.

Выпекать при слабом жаре 1½—2 часа. Остывшее печенье можно покрыть шоколадной глазурью.

БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КАКАО

Белковое тесто, приготовленное по основному рецепту II, 1—1½ ст. ложки какао, ванилин.

Во взбитые белки насыпать сахарную пудру и какао, отсадить или выложить двумя чайными ложками на смазанный маслом и посыпанный мукой лист маленькие лепешки. Выпекать и нежаркой духовке.

БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

Белковое тесто, приготовленное по основному рецепту I, 100 г миндаля или орехов.

К белковому тосту примешать мелко порубленный или измельченный в миндалетерке миндаль, сформовать двумя чайными ложками маленькие лепешки и. выпекать на слабом огне. Вместо миндаля можно использовать также орехи.

РОЗОВОЕ БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Белковое тесто, приготовленное по основному рецепту I или II, 2 ст. ложки красного желе (смородинного, клюквенного, сливового).

В белковое тесто добавить растопленное на огне и

охлажденное желе. Сформовать печенье и выпекать так, как описано выше.

ОСНОВЫ ТОРТА ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

I. Основа однослойного торта: 3 яичных белка, 150 г сахара, немного лимонной кислоты, ванилина.

Приготовить белковое тесто. Нарисовать на пергаментной бумаге круг диаметром 25—26 см, смазанную маслом бумагу поместить на противень, покрыть пластом белкового теста толщиной 1 см. По краю отсадить тесто так, чтобы край получился высоким и красивым.

130

Выпекать в нежаркой духовке. Охлажденную основу покрыть взбитыми сливками и свежей клубникой, малиной, ломтиками банана или ананаса. Фрукты можно также смешать со сливками. На основу торта можно нанести шприцем кофейный или шоколадный крем и украсить кусочками шоколада, или рублеными орехами и белковым печеньем.

2. Основа многослойного торта.

На выстланном пергаментной бумагой противне сформовать круги или квадраты требуемых размеров. Верхний слой может быть украшен узором.

Выпекать основы в нежаркой духовке (100—110°), пока они не станут сухими и рассыпчатыми, и хранить в сухом помещении.

Белки берутся из расчета 2 белка на один слой.

Белковое тесто используется также для покрытия и украшения тортов и пирожных. В таком случае оно выпекается вместе с основой.

Рулеты из лапшового теста

Лапшовое тесто готовят из следующих компонентов: теплой воды, соли, растительного масла, сливочного масла или маргарина, при желании также яиц и пшеничной муки высшего сорта. Для начинки рулетов используют яблоки, вишни без косточек, творог, овощи, мяса и т. п.

Основные рецепты

I 300 г муки, ¾ стакана теплой воды, ½ чайной ложки соли, 60 г масла или маргарина.

II. 300 г муки, 2/3 стакана теплой воды, ½ чайной ложки соли, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла.

Муку просеять на пирожковую доску, сделать в ней лунку. Налить в лунку теплую воду с солью, растительное масло или растопленное сливочное масло и яйцо. Жидкость перемесить с мукой до получений

Пластичного и блестящего теста. При необходимости добавить немного воды или муки. Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом или покрыть топким слоем муки, выложить на деревянную доску, накрыть киской и поместить на 30 минут над посудой с горячей водой. Мука разбухнет, и тесто станет эластичным.

131

Пирожковую доску или чистую салфетку посыпать мукой, раскатать на ней тесто в тонкий четырехугольный пласт, толстые края обрезать и использовать для приготовления маленьких трубочек или лапши.

Поверхность пласта смазать растопленным маслом; посыпать панировочными сухарями, покрыть начинкой так, чтобы края оставались свободными, и свернуть в плотный рулет. Переложить рулет на смазанный маслом противень, смазать растопленным маслом или яйцом и выпекать в духовке со средним жаром 40—45 минут.

Если из данного количества теста изготовляются небольшие рулеты, например, 3—4 рулета, то их выпекают 20—25 минут. Испеченный рулет желательно смазать растопленным маслом. Рулеты со сладкой начинкой посыпать сахарной пудрой.

Лапшовое тесто используется также для приготовления жирного печенья.

СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Лапшовое тесто, приготовленное по основному рецепту I или

II.

Начинка: 40 г сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 кг яблок, 100 г сахара, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки рубленых орехов или миндаля, 2 ст. ложки коньяка.

Яблоки очистить, нарезать на мелкие кусочки, смешать с сахаром, коньяком, мытым изюмом и орехами или миндалем. Тесто раскатать в очень тонкий пласт, смазать растопленным маслом, посыпать панировочными сухарями, покрыть яблочной начинкой и осторожно свернуть в рулет. Концы сжать, переложить рулет на противень, смазанный маслом, намазать поверхность рулета растопленным маслом и выпекать в духовке при средней температуре в течение 40 минут.

Перед сервировкой посыпать струдель сахарной пудрой и подать на стол в горячем или охлажденном виде к чаю либо кофе. Струдель с ванильным соусом можно подать также на сладкое.

СТРУДЕЛЬ С РЕВЕНЕМ

Струдель с ревенем приготовляется так же, как с яблоками. Начинки берется 700—750 г, сахара — 150 г.

Другие продукты те же, что и в предыдущем рецепте.

СТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ

Лапшовое тесто, приготовленное по основному рецепту I или II; 25—30 г сливочного масла, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей.

Начинка: 750 г (3 пачки) творога, 50 г масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 2—3 ст. ложки изюма, тертая лимонная цедра или ванильный сахар.

Размягченное масло, сахар и яйца слегка взбить и смешать с творогом, добавить крахмал, мытый изюм и приправы. Раскатанное тесто смазать растопленным маслом, посыпать панировочными сухарями, покрыть начинкой и свернуть в плотный рулет. Положить на смазанный маслом противень, смазать растопленным маслом и выпекать в духовке со средним жаром 40—50 минут.

РУЛЕТ С ОВОЩАМИ

Лапшовое тесто, приготовленное по основному рецепту I или II, 30 г сливочного масла, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей.

Начинка: 1 кг овощей (морковь, цветная или белокочанная

капуста, фасоль), 50 г масла, соль, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, перец или мускатный орех.

Овощи очистить, нарезать тонкой соломкой, потушить с маслом до готовности, заправить и охладить.

Рулет изготовить так, как описано в предыдущем рецепте, и поставить выпекаться. Вынутый из духовки рулет смазать растопленным маслом и в горячем виде подать на завтрак. Сервировать с растопленным маслом.

Изделия, жаренные во фритюре

Жарить во фритюре (т. е. в большом количестве жира) можно изделия из различных видов теста — дрожжевого, лапшового, заварного и теста, приготовленного с пекарским порошком.

133

Для жарки подходят растительное масло, растительный жир, свиной жир и смеси жиров, например, 1/3 свиного жира, 1/3 говяжьего жира, 1/3 растительного жира. Жира при жарке должно быть много, чтобы изделия свободно плавали в нем, но не больше, чем полкастрюли.

На приведенное в наших рецептах количество уходит примерно 200—300 г жира.

При жарке жир следует нагревать в чугунной посуде так, чтобы он слегка дымился и, если в него опустить мокрую вилку, шипел. Если жир разогрет недостаточно, то изделия впитывают слишком много жира, становятся безвкусными и тяжело перевариваются.

В чрезмерно горячем жире изделия слишком быстро подрумяниваются и подгорают, оставаясь при этом изнутри сырыми. Температуру жира можно определить также при помощи кусочка булки, который при правильной температуре подрумянивается за 1- 1½ минуты. Изделия должны быть примерно одного размера, их нельзя закладывать в кастрюлю с жиром разом, чтобы жир не остыл. При жарке изделия поворачивают, чтобы они равномерно подрумянивались.

Изделия вынимают из жира шумовкой, кладут в дуршлаг или на хозяйственную бумагу, чтобы удалить излишний жир.

Изделия должны получиться легкими и иметь желтовато-коричневый цвет. Их едят сразу после приготовления, особенно если они приготовлены из теста, которое содержит мало жира.

Использованному жиру дают отстояться, затем переливают в другую посуду, чтобы отделить осадок.

При этом к теплому жиру можно добавить немного горячей воды, чтобы взвешенные в нем частицы быстрее осели. Жир можно использовать многократно.

ПОНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ (12—15 ШТУК)

Тесто: ¼ стакана теплого молока, 25—30 г дрожжей, ¼ чайной ложки соли, ½ чайной ложки тертой лимонной цедры или ¼ чайной ложки измельченного кардамона, 1 большое яйцо или 2 яичных белка, 3 ст. ложки сахара, 50—75 г сливочного масла или

маргарина, 250—300 г муки.

Начинка: ½—1/3 стакана фруктового повидла или джема. Растительное масло или растительный жир, сахар.

134

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплого молока, примерно 1/3 муки и поставить подходить. Подошедшую опару соединить со взбитым с сахаром яйцом или яичными желтками, приправами, размягченным жиром и оставшейся мукой. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Следует, однако, помнить, что оно должно быть мягче, чем обычное тесто. После 20—30 минутной расстойки раскатать тесто в пласт толщиной ½ см. Стаканом или формочкой вырезать кружки, на середину половины всех получившихся кружков положить немного густого джема или мармелада, смазать края яичным белком или яйцом, сверху положить остальные кружки и защипнуть края. Затем накрыть пончики и оставить на 10—15 минут для расстойки.

Разогреть жир до 175—180°С, класть в него одновременно по 4—5 пончиков и жарить до желтовато-коричневого цвета. Готовые пончики вынуть шумовкой и выложить на сито или хозяйственную бумагу.

Полуохлажденные пончики обвалять в сахаре или посыпать их, когда они остынут, сахарной пудрой.

КОЛЬЦА, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ (20—24 ШТУКИ)

Дрожжевое тесто (см. предыдущий рецепт). Жир, сахар.

Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной

1 см, сформовать кольца и после расстойки жарить их в кипящем жире до светло-коричневого цвета. Дать жиру стечь, обвалять в сахаре, смешанном с ванилином, ванильным сахаром или корицей.

ПОНЧИКИ С ИЗЮМОМ (20—24 ШТУКИ)

Дрожжевое тесто (см. пончики с вареньем), 50 г изюма, жир, сахар, корица.

Приготовить мягкое дрожжевое тесто, соединить его с промытым и отсушенным изюмом. Из подошедшего теста сформовать двумя предварительно опущенными в разогретый жир ложками пончики, обжарить их в кипящем жире до светло-коричневого цвета, выложить на сито, дать жиру стечь и обвалять в смеси сахара с корицей.

135

ПОНЧИКИ

¾ стакана воды, 50—60 г сливочного масла или маргарина, 75 г муки, немного соли, 1 чайная ложка сахара, 2 яйца. Жир, сахар.

Воду вместе с жиром и вкусовыми веществами довести до кипения в небольшой кастрюле. Снять кастрюлю с огня, добавить разом всю муку и сильно перемешать. Вновь поставить кастрюлю на огонь или горячую подставку и помешивать, пока тесто не отойдет от стенок кастрюли и не образует тестяной ком.

Тесту дать слегка охладиться, затем отбить в него по одному яйца и после прибавления каждого яйца вымешивать тесто до гладкости.

Жир разогреть. Двумя чайными ложками сформовать из теста маленькие шарики (ложки следует каждый раз предварительно опускать в разогретый жир) и обжарить их во фритюре до светло-коричневого цвета. Дать жиру стечь и обвалять в сахаре.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

½ пачки (125 г) творога, 2 ст. ложки сахара, 1 большое яйцо, 5 ст. ложек молока, 1 ст. ложка рубленого цуката, тертая лимонная цедра, 200 г муки, ½ чайной ложки пекарского порошка. Жир, сахар.

Яйцо взбить с сахаром, добавить творог, вкусовые вещества и смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком.

Жир разогреть, опуская в него чайную ложку, сформовать из теста шарики, кончиком другой ложки сталкивая их в жир. Обжарить до светло-коричневого цвета. Выложить пончики на сито, затем обвалять в смеси сахара с корицей или посыпать сахарной пудрой.

ШАРИКИ, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ

1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, ½ стакана сметаны или простокваши, немного соли, тертая лимонная цедра, 150—200 г муки, ¼—½ чайной ложки пищевой соды. Жир, сахар.

Яйцо взбить с сахаром, добавить тертую лимонную цедру, сметану или простоквашу и смешанную с пищевой содой муку. Из теста сформовать шарики (см. предыдущий рецепт), обжарить в разогретом жиро, выложить на сито, дать жиру стечь и обвалять и сахаре.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Тесто: 120 г (1 стакан) муки, 1 чайная ложка сахара, ¼ чайной ложки соли, 1 стакан теплого молока, яблочный сок или вода, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 яйца. Жир, сахар, корица.

Начинка: 5 крупных кислых яблок, 2 ст. ложки сахара, немного лимонного сока.

Просеять муку в миску, влить смешанную с яичными желтками жидкость, вкусовые вещества и растительное масло, замесить однородное жидкое тестер накрыть и дать постоять 20—30 минут, чтобы мука разбухла. Белки взбить в крепкую пену и пород жаркой примешать в тесто.

У яблок удалить сердцевину, очистить их от кожуры и разрезать на кружки. Сбрызнуть кружки лимонным соком, посыпать сахаром и дать постоять 15-—20 минут.

Опустить кружки яблок в тесто и обжарить в разогретом жире до золотистого цвета. Затем выложить на сито, дать жиру стечь, обвалять в смеси сахара с корицей и подавать в горячем виде.

ПОНЧИКИ СО СЛИВАМИ

Тесто: см. предыдущий рецепт. Жир, сахар, корица.

Начинка: 250—300 г слив, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка рома или лимонного сока.

Сливы промыть, отсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Половинки слив сбрызнуть ромом или лимонным соком, посыпать сахаром и дать постоять.

Жир разогреть, 3—4 половинки слив нанизать н деревянную палочку, опустить в тесто и обжарить в жире. Дать жиру стечь, обвалять в смеси сахара и корицы.

ХВОРОСТ (НА ДРОЖЖАХ)

3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 10 г дрожжей, 2 ст. ложки воды, 250 г (2 стакана) муки, немного соли.

Жир, сахарная пудра, ванилин или ванильный сахар.

Яйца смешать с сахаром, добавить растворенные в теплой воде дрожжи, примерно ¾ стакана муки, взбить и поста нить на 50-60 минут подходить. Затем добавить соль, оставшуюся муку и вымешивать тесто до тех нор, пока оно не станет однородным.

Разделить тесто на 6—7 кусков, скатать из них шары, накрыть салфеткой и поставить на 20—30 минут для расстойки. Затем каждый шар раскатать в круглую лепешку толщиной 1 мм и в

середине ее сделать 6—7 длинных разрезов, не прорезая края лепешки.

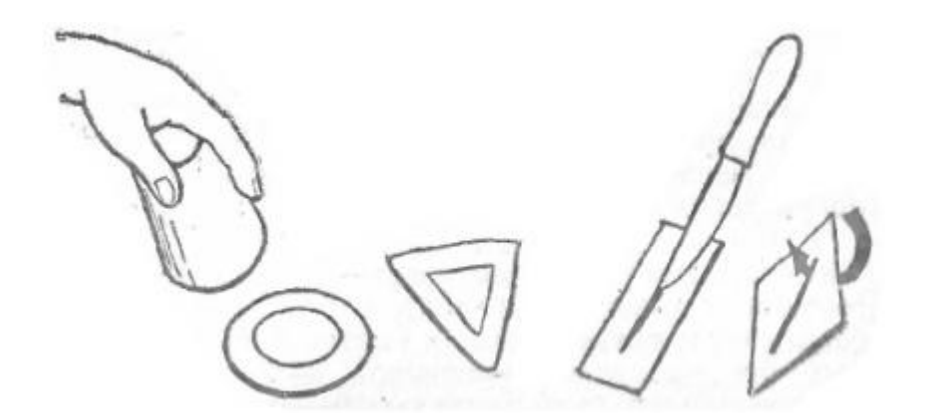
Начиная с середины перетянуть образовавшиеся ленточки то с одной, то с другой стороны навстречу друг другу так, чтобы посередине осталось небольшое отверстие. Обжарить в разогретом жире до светло-коричневого цвета. Во время жарки палочкой расширить отверстие, чтобы изделие приобрело форму розы.

Остывший хворост посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

ХВОРОСТ (С ПЕКАРСКИМ ПОРОШКОМ)

1 яйцо или 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 100 г сметаны, немного соли, 1 чайная ложка пекарского порошка или ½ чайной ложки пищевой соды, тертая лимонная цедра или кардамон, 250 г муки. Жир, сахарная пудра.

Яйца взбить с сахаром, добавить приправы, сметану и муку, смешанную с пекарским порошком или пищевой содой, вымесить до образования однородного теста, накрыть салфеткой и выставить на холод на 20—30 минут. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, нарезать его на куски шириной 5—б см и длиной 8—10 см. В середине каждого куска сделать 4 продольных разреза, оставляя края нетронутыми. Дальше все делать так, как описано в предыдущем рецепте.



Формование печенья для жарки и жире

КОЛЬЦА, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ

Тесто — см. предыдущий рецепт. Жир, сахар.

Тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, сформовать из него кружки диаметром примерно 6 см.

Стаканом меньших размеров или формочкой вырезать середину кружка. Кольца обжарить во фритюре до светло-коричневого цвета, дать стечь жиру на сите и обвалять в сахаре либо посыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ “СВИНЫЕ УШКИ”

3 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка водки или коньяка, цедра ½ лимона или ¼ чайной ложки измельченного кардамона, 40—50 г сливочного масла или маргарина, 150—175 г муки. Жир, сахарная пудра.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить водку или коньяк, размягченный жир, тертую лимонную цедру или кардамон, а также муку. Вымесить однородное тесто, накрыть его и выставить на 2—3 часа на холод.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, тесторезкой нарезать его на полоски шириной 2—3 см и длиной 9-—10 см. Посередине полоски сделать продольный разрез длиной 1½-2 см. В разрез продеть один конец полоски. Жарить в разогретом жире до светло-коричневого цвета, выложить на сито, дать жиру стечь и посыпать сахарной пудрой. В холодном и сухом место их можно хранить 2—3 недели.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛАПШОВОГО ТЕСТА

250 г муки, 2 яйца; немного соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка рома или коньяка, 1 ст. ложка растительного масла или растопленного сливочного масла. Жир, сахарная пудра.

Просеять муку на пирожковую доску или в миску, посередине сделать углубление, отбить в него яйца, добавить соль, сахар, ром или коньяк и растопленное масло. Все продукты перемешать, вымесить вязкое тесто, накрыть его, дать постоять 20—30 минут, раскатать в тонкий пласт и сформовать печенье различной формы (“свиные ушки” — см. предыдущий рецепт, кольца, ромбы и т. п.).

Обжарить в разогретом жире, выложить на сито, чтобы стек излишний жир, и посыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ “УЗЕЛКИ”

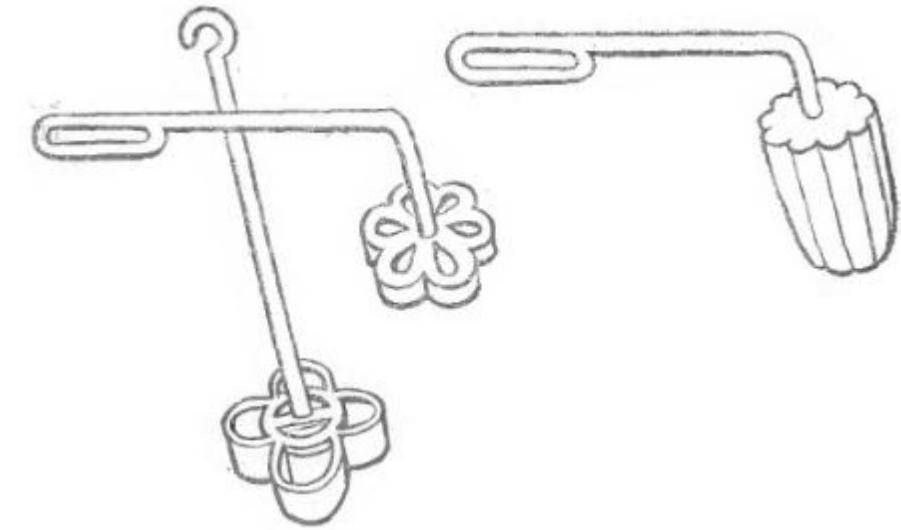
75 г маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, ½ ст. ложки коньяка, 1 чайная ложка тмина, немного соли, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. Растительное масло или растительный жир, сахарная пудра.

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйцо, затем сметану, тмин, немного соли и смешанную с пекарским порошком муку. Замесить тесто, дать 20—30 минут постоять. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него тесторезкой полоски длиной 10 см и шириной 1 см, завязать их узлом и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Готовое печенье выложить на сито и дать жиру стечь.

Охлажденные изделия посыпать сахарной пудрой.

СЫРНЫЕ БАТОНЧИКИ

1 коробочка плавленого сыра (100 г), ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки тмина или немного красного перца, 1 яйцо, 100 г муки, ½ чайной ложки пекарского порошка. Жир, 2—3 ст. ложки тертого сыра.



Формочки для приготовления печенья “хворост”

Плавленый сыр растереть, добавить вкусовые вещества, яйцо и смешанную с пекарским порошком муку. Из теста сформовать маленькие батончики, обжарить во фритюре до золотистого цвета

и обвалять в тертом сыре. Подавать на стол в горячем виде.

ХВОРОСТ

100 г муки, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, ¾ стакана молока или сливок, 1—2 ст. ложки растопленного сливочного масла. Жир, сахарная пудра.

Просеять муку в миску и смешать ее с сахаром.

Продолжая помешивать, влить молоко или сливки, яйцо и масло. Выставить тесто на час в холодное место.

Жир разогреть, разогреть в нем формочку и опустить ее в тесто. Тесто покроет горячую формочку тонким слоем. Опустить в жир и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Готовое печенье снять с формы и выложить на хозяйственную бумагу, дать остыть и посыпать сахарной пудрой.

Корзиночки начиняют горячими начинками — тушеной рыбой, тушеным мясом курицы или телятиной, тушеными или отварными овощами. На праздничный стол в них подают горячие гарниры к жаркому (различные овощи).

Пряники

Пряники — любимое новогоднее лакомство в Эстонии. Характерная их особенность состоит в том, что они содержать большое количество пряностей.

Пряники делают разной величины и формы, от всевозможных маленьких пряников до больших пряников и коврижек из более мягкого теста, которые приготовляются в формах и на противнях.

Основной составной частью пряничного теста в большинстве случаев являются сироп (о приготовлении сахарного сиропа см. с. 17) или мед, пшеничная мука I или II сорта, подходит также сеяная ржаная мука или ржаная мука грубого помола. Последние используются вместе с пшеничной мукой (2/3 пшеничной муки, 1/3 ржаной муки). Из жиров можно использовать сливочное масло, маргарин, свиной жир, растительный жир и растительное масло, из пряностей — корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, перец, мускатный орех, кориандр, цедру цитрусовых, какао и т. п. Берутся два, три или больше видов пряностей. Из разрыхлителей лучшими считаются поташ с углекислым аммонием. Можно использовать также пищевую соду, пекарский порошок и дрожжи. В соответствии с рецептом в пряничное тесто кладут яйца, сметану, орехи, миндаль и другие продукты.

Основные рецепты пряничного теста

I.

500 г сиропа, 150 г (¾ стакана) сахара, 2 чайные ложки корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 1—2 ст. ложки тертой или сушеной и измельченной лимонной или апельсиновой цедры, 150—200 г маргарина или жира, 2 яйца, 1—1,2 кг муки, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка пекарского порошка.

II.

500 г сиропа или меда, 200—250 г сахара, 150 г маргарина или жира, 3 ст. ложки какао, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка кардамона, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха, немного соли, 2 яйца, 100 г цуката, 50—100 г орехов, ¾ ст. ложки холодной воды, 1 чайная ложка поташа, 1 чайная ложка углекислого аммония, 1,1—1,2 кг муки.

III.

250 г сиропа, 200 г сахара, 200 г маргарина или жира, 200 г (1 банка) сметаны, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки гвоздики, ½ чайной ложки перца, 1—2 ст. ложки тертой лимонной или апельсиновой цедры, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1—1,1 кг муки.

Приготовление пряничного теста

Сироп или мед нагреть вместе с сахаром и жиром.

К полуостывшему сиропу или меду добавить измельченные пряности и поставить охлаждаться.

Измельченные пряности можно смешать также с мукой, затем добавить в сироп яйца, жидкость, растворенный в небольшом количестве воды поташ с углекислым аммонием и муку или смешанную с пекарским порошком муку. Вымесить гладкое тесто и выставить на холод.

Если в тесто хотят положить орехи, миндаль или цукат, то их добавляют при замесе. Тесто, приготовленное с поташем, должно выстояться 2—3 недели, тесто, приготовленное с пищевой содой и углекислым аммонием, — не меньше 2 дней. Тесто, приготовленное на дрожжах или с пекарским порошком, можно выпекать в этот же самый или на следующий день. Коврижки выпекают обычно сразу после замеса теста.

В настоящее время пряничное тесто приготовляют в кондитерских цехах предприятий общественного питания или в кафе, где его можно купить перед праздником. Чтобы пряники были более рассыпчатыми и разнообразными по вкусу, к покупному тесту можно добавить масло, маргарин или жир и какие-либо пряности, затем все перемесить. При необходимости подсыпать также муки.

На 1 кг покупного теста добавляется 50—100 г жира, тертая цедра 1 лимона или апельсина, 2—3 ст. ложки рубленых цукатов, 1—2 чайные ложки корицы, 75—100 г муки. Если же купленное тесто окажется слишком острым, то к нему можно добавить мед, сироп, сметану или сливочное масло и примешать мук вследствие чего вкус теста станет более мягким. Вновь замешенное тесто должно перед выпечкой 2—3 час постоять на холоде.

МЕЛКИЕ ПРЯНИКИ

Пряничное тесто, приготовленное по основному рецепту I, II и III, или покупное тесто. Для смазки яйцо, для украшения орехи или миндаль.

Если выстоявшееся тесто слегка подсохло, то нему следует добавить немного жидкости и вымесить еще раз, пока оно не станет однородным. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 мм (муку при раскатывании используют умеренно), при помощи специальных выемок, стакана или тесторезки вырезать различные фигурки, положить их на смазанный мае лом лист, смазать их сверху яйцом, при желании украсить нарезанными полосками

или рубленым миндале: либо орехами. Пряники выпекать в умеренно жарко духовке и следить за тем, чтобы они не стали слишком коричневыми. В этом случае пряники будут горьковатыми.

ПРЯНИКИ С ГЛАЗУРЬЮ

Пряничное тесто, приготовленное по основному рецепту I или II, или покупное. Белая или цветная сахарная глазурь (см. глазури).

Тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм, вырезать пряники в виде сердечка, зверка, птички и т. п. выпечь. Яйцом их не смазывают. Затем покрыть пряники белой или цветной сахарной глазурью, пока они еще горячие, тогда глазурь быстрее сохнет и образует блестящее покрытие.

Узор наносится шприцем с тонким наконечником или корнетиком из пергаментной бумаги. Для надписей больше подходит белковая глазурь. Украшенные пряники подсушить в нежаркой духовке.

Украшенные пряники доставляют много радости детям, их можно повесить и на новогоднюю елку. Будут рады пряникам и взрослые, обнаружив их на праздничном столе или в подарочных пакетах.

Пряники

ПРЯНИКИ “БРУСОЧКИ”

Пряничное тесто, приготовленное по основному рецепту I или III, или покупное. Яйцо для смазки, миндаль для украшения.

Пряничное тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать острым ножом или тесторезкой на полосы шириной 3—4 см, положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, украсить полосками миндаля и выпечь. После выпечки каждую полоску нарезать на кусочки длиной 3 см в форме ромбов или прямоугольников.

КОВРИЖКА “КУБИКИ”

Пряничное тесто, приготовленное по основному рецепту II, для начинки 1 стакан малинового или яблочного варенья, 3 ст. ложки рома или коньяка, для украшения сахарная глазурь (см. глазури), шоколад.

Пряничное тесто раскатать в пласт толщиной ¾ — 1 см, обернуть вокруг скалки и переложить на смазанный маслом противень.

145

Поверхность пласта наколоть вилкой, чтобы тесто поднималось равномерно, и выпекать в духовке при среднем жаре в течение 12—15 минут. В это время смешать варенье с ромом или коньяком. Разрезать пласт пополам, одну половину намазать вареньем, накрыть ее второй половиной, слегка прижать и нарезать острым ножом на квадратные (4 х 4 см) кусочки. Смазать поверхность светлой сахарной глазурью и украсить кусочками или стружками шоколада.

ФРАНЦУЗСКИЕ ПРЯНИКИ (“ДОМИНО”)

200 г маргарина, 150 г сахара, 200 г сиропа, 1—2 чайные ложки корицы, ½ чайной ложки гвоздики, 1 чайная ложка имбиря, 100 г миндаля, 1 ст. ложка коньяка, 1 чайная ложка углекислого аммония, 550 - 600 г муки.

Маргарин взбить с сахаром, добавить сироп, коньяк, измельченные пряности, целый, рубленый или нарезанный на полоски миндаль. Под конец примешать муку с мелко растертым углекислым аммонием.

Из теста скатать два жгута, накрыть их и выставить до следующего дня на холод. Затем острым ножом нарезать жгут на

тонкие ломтики или кружки, положить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при среднем жаре.

ПРЯНИКИ “ОРЕШКИ”

100 г сиропа, 100 г сахара, 75 г маргарина или жира, 1 чайная ложка корицы, тертая цедра ½ лимона, 2 ст. ложки рубленых цукатов, ¼ чайной ложки перца, немного соли, 2 ст. ложки молока или 1 яйцо, 1 чайная ложка углекислого аммония, 500 г муки.

Сироп, сахар и маргарин нагреть, добавить соль, цукаты и пряности. Углекислый аммоний растворить в воде или яйце, добавить в остывший сироп вместе с мукой и замесить тесто. Тесту дать 2—3 дня постоять, раскатать из него тонкие жгуты, нарезать их на кусочки и сформовать шарики величиной с орех.

Выпекать в умеренно жаркой духовке 10—12 минут. При желании покрыть поверхность сахарной глазурью.

146

ПРЯНИКИ С ИМБИРЕМ

1 стакан сиропа, 150 г сахара, 1 чайная ложка корицы, 2 ст. ложки имбиря, 11г чайной ложки гвоздики, 2 ст. ложки измельченной апельсиновой цедры, 200г (1 банка) сметаны, 2 чайные ложки пищевой соды, 800—900 г муки.

Сироп подогреть вместе с сахаром, добавить измельченные пряности и дать остыть. К охлажденному, сиропу добавить сметану, смешанную с пищевой содой, муку и замесить тесто. Дать 1—2 часа постоять, сформовать пряники и поставить их выпекаться.

СВЕТЛЫЕ ПРЯНИКИ

3 яйца, 200 г сахара, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 400 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, ¼ чайной ложки кардамона, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки имбиря.

Взбить яйца с сахаром, добавить растопленный жир и сметану. Муку смешать с пекарским порошком и измельченными пряностями и соединить со взбитыми яйцами. Тесту дать постоять до следующего дня, сформовать пряники, смазать яйцом и выпечь.

МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ

500 г муки, 300 г сахара, ¾ стакана воды, 1 чайная ложка углекислого аммония, несколько капель мятного масла, 1 ст. ложка растительного масла.

Из сахара и воды сварить светлый сироп, охладить его, добавить мятное масло, растительное масло, разведенный в небольшом количестве холодной воды углекислый аммоний, муку и быстро замесить тесто.

Из теста скатать длинный жгут и, отрезая от него маленькие кусочки, сформовать шарики, положить их на смазанный маслом лист и придавить ножом, чтобы они стали плоскими. После 15-минутной расстойки выпекать при умеренном жаре 7—8 минут, не подрумянивая. Часть воды можно заменить красным ягодным соком, тогда пряники будут розовыми.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

2 яйца, 150 г сахара, ¾ стакана меда, 150 г маргарина, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки гвоздики или имбиря, ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 2 ст. ложки рубленых орехов, 500 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Для украшения белая или цветная глазурь (см. глазури).

Яйца взбить с сахаром. Мед нагреть вместе с маргарином, дать остыть и смешать со взбитыми яйцами, примешать измельченные пряности, цукаты, орехи и соединенную с пекарским порошком муку, замесить однородное тесто. Дать тесту постоять не менее 30 минут, затем раскатать из него жгуты и разрезать их на маленькие кусочки. Из кусочков сформовать шарики, положить их на смазанный жиром лист, слегка прижать, чтобы они стали плоскими, и выпекать при умеренном жаре. Вынуть из духовки и покрыть поверхность сахарной глазурью.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

200 г меда, 200 г сахара, 2 ст. ложки воды, 1—2 чайные ложки корицы, ½ чайной ложки гвоздики, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 100 г миндаля, 2 ст. ложки рома или коньяка, 2 чайные ложки углекислого аммония, 500 г муки. Для украшения белая или цветная глазурь.

Мед нагреть, смешать с сахаром, измельченными пряностями и молотым миндалем, добавить разведенный в роме или коньяке углекислый аммоний и муку, замесить гладкое тесто и дать 30—40 минут постоять.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать печенье различной формы, выложить на смазанный маслом лист и выпечь. Украсить белой или цветной сахарной глазурью.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

200 г меда, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, тертая лимонная цедра, ванилин, 1 ст. ложка рома, 6 ст. ложек молока, 200 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари. Для украшения шоколадная глазурь (см. глазури).

Мед нагреть с сахаром, отбить яйцо и все взбить.

Добавить приправы, ром, молоко и смешанную с пекарским порошком муку. Выложить тесто в смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями формочки и выпекать в умеренно жаркой духовке 12—15 минут. Поверхность пряников покрыть шоколадной глазурью.

МЕДОВАЯ КОВРИЖКА С САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

4 яйца, 150 г сахара, 125 г меда, ½ чайной ложки гвоздики, ½ чайной ложки имбиря, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 250 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка. Для украшения сахарная глазурь из 100 г сахарной пудры (см. глазури), 30—40 г орехов или миндаля.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить подогретый мед, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку. Яичные белки взбить в крепкую пену и примешать в тесто последними. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 50—60 минут. Остывшую коврижку отбить из формы, ее поверхность покрыть топким слоем сахарного сиропа и посыпать рублеными орехами или нарезанным на полоски миндалем.

ДАТСКИЙ ПРЯНИК

2 яйца, 150 г сахара, 100 г маргарина, ½ стакана простокваши, 2 чайные ложки корицы, ½ чайной ложки гвоздики, ½ чайной ложки кардамона, 3 ст. ложки абрикосового, сливового или яблочного мармелада, 2—3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 180 г (1½ стакана) муки, 1½—2 чайные ложки пекарского порошка.

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный охлажденный

маргарин, сметану, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку, затем мытый изюм и мармелад. Тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 45—50 минут.

Охлажденную коврижку посыпать сахарной пудрой.

149

КОВРИЖКА СО СЛИВАМИ

125 г маргарина, ¾ стакана воды, ¾ стакана сиропа, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки гвоздики, 150 г сахара, 2 яйца, 450—500 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 250 г чернослива.

Сироп, воду и маргарин нагреть, добавить измельченные пряности, охладить, соединить со взбитыми с сахаром яйцами и смешанной с пекарским порошком мукой.

Сливы промыть, вымочить, вынуть косточки, нарезать на полоски, слегка посыпать мукой и положить в тесто. Тесто выложить сразу в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 50—60 минут.

Коврижка сервируется на второй или третий день после выпечки.

КОВРИЖКА С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

200 г меда, 200 г сахара, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка рома или коньяка, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки имбиря или гвоздики, ванилин, 50 г орехов, 2 ст. ложки изюма, 2 чайные ложки пекарского порошка, 500 г муки. Для украшения шоколадная глазурь (см. глазури).

Яичные желтки смешать с сахаром и молоком, добавить подогретый мед, измельченные пряности, мытый изюм, рубленые или молотые орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Тесту дать постоять до следующего дня, выложить на смазанный маслом противень и разровнять так, чтобы толщина пласта составляла примерно 2 см. Выпекать в духовке со средним жаром. Покрыть коврижку шоколадной глазурью и разрезать на треугольные или четырехугольные куски.

МЯГКАЯ КОВРИЖКА

280 г (1 стакан) сиропа, 75 г маргарина, 1 чайная ложка имбиря, 1—2 чайные ложки корицы, тертая цедра 1 лимона, 100 г сахара, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 250—300 г муки, 1 чайная ложка пищевой соды

150 или 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазки листа, панировочные сухари или мука.

Начинка:1½ стакана яблочного повидла или малинового джема.

Сироп нагреть вместе с маргарином. К остывшему сиропу добавить измельченные пряности, растертые с сахаром яйца, сливки и смешанную с содой или пекарским порошком муку. Вылить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой или панировочными сухарями противень, разровнять и выпекать в духовке со средним жаром примерно 20 минут. Охлажденную коврижку разрезать пополам. Одну половину смазать повидлом или джемом, покрыть второй половиной и слегка сжать. Коврижку нарезать на четырехугольные куски, посыпать сверху сахарной пудрой.

Это тесто можно выпекать также в разъемной форме и использовать в качестве основы торта.

КОВРИЖКА С ОРЕХАМИ

2 стакана сиропа или меда, 100 г маргарина, жира или растительного масла, 2 яйца, тертая цедра 1 лимона, ванилин, 2 чайные ложки корицы, 400—450 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 40—50 г орехов или миндаля, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Сироп нагреть вместе с жиром, охладить, добавить пряности, отбить по одному яйца и насыпать смешанную с пекарским порошком муку. В последнюю очередь примешать взбитые в крепкую пену яичные белки. Тесто сразу выложить на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, разровнять, посыпать крупно нарубленными орехами или миндалем. Выпекать в духовке при средней температуре примерно 20 минут.

Вафли

В настоящее время вафли в основном выпекаются в электровафельницах, поэтому приготовить их несложно. Вафли подают с прохладительными напитками, компотом, киселем или фруктовым супом.

151

Вафли наиболее вкусны в свежем виде, когда они еще хрустят. Рецептов вафель существует много, однако способ их выпечки всегда остается одним и тем же.

При выпечке вафель прежде всего следует замесить тесто и дать ему постоять 50—60 минут, чтобы мука разбухла. Вафельницу поставить на металлический поднос и включить в электросеть примерно за 10 минут до начала выпекания. (Новую вафельницу следует сначала протереть мягкой влажной тряпочкой и нагревать 10 минут, чтобы сгорел слой смазочного масла.)

Обе половины горячей вафельницы слегка смазать растительным маслом, растопленным сливочным маслом или растительным жиром либо несоленым шпиком. Тесто выложить в вафельницу столовой ложкой или маленькой поварешкой небольшими порциями.

Жидкое тесто растечется само, густое тесто можно разровнять столовой ложкой или широким ножом.

Вафли выпекают 2—3 минуты. Они готовы тогда, когда пар больше не выделяется. Готовые вафли кладут на решетку охлаждаться, ни в коем случае не помещая их в горячем виде одна на другую, чтобы они не стали мягкими. В большинстве случаев вафли сразу же после выпекания сворачивают в трубочку или корнетик, но можно также нарезать их ножницами на куски различной формы и размера. Трубочки и корнетики наполняют перед сервировкой взбитыми сливками, кремом или солеными начинками. Начинки можно сервировать отдельно.

После выпекания очистить вафельницу мягкой бумагой или тряпочкой и держать в сухом месте. При этом можно положить между ее половинами промокательную бумагу. Электровафельницу нельзя мыть водой, при необходимости можно использовать только влажную тряпку.

ПРОСТЫЕ ВАФЛИ

200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 яйцо, ¼ л молока или 20%-ных сливок, 3 ст. ложки растопленного

сливочного масла или маргарина, ¼ чайной ложки соли, (1—2 ст. ложки сахара). Для выпекания растительное масло или свиной жир.

152

Муку просеять в миску, смешать с пекарским порошком и солью, добавить постепенно соединенное о яичным желтком молоко или сметану и растопленный жир. Взбивать тесто до образования однородной массы и дать 50—60 минут постоять. Яичные белки взбить и, слегка помешивая, влить в тесто непосредственно перед выпеканием.

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

1 яйцо, 50 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, ¼ л молока, 125 г муки, немного соли. Для выпекания растительное масло или свиной жир.

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленный жир, затем попеременно молоко и муку. Тосту дать перед выпечкой немного постоять.

ВАФЛИ СО СЛИВКАМИ

200 г муки, 1 стакан холодной воды, немного соли, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, ¼ л 35%-ных сливок, 1—2 ст. ложки сахара. Для выпекания сливочное или растительное масло.

Муку просеять в миску, примешать холодной поды, немного соли и растопленное масло. Сливки взбить, смешать с тестом и сразу выпекать вафли.

ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 150 г творога, тертая лимонная цедра, немного соли, 2—3 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина, 150 г муки, ½ чайной ложки пекарского порошка, 2—3 ст. ложки молока. Для выпекания растительное масло или жир.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить творог, растопленный жир, приправы, смешанную с пекарским порошком муку и молоко. Яичные белки взбить и смешать с тестом перед выпеканием.

ВАФЛИ НА ДРОЖЖАХ

2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, немного соли, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, тертая цедра ½ лимона или ½ чайной ложки измельченного кардамона, 200 г муки.

153

Растительное или сливочное масло, свиной жир.

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный жир и пряности. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, смешать с теплым молоком и добавлять к яично-масляной смеси попеременно с мукой. Оставить подниматься на 50—60 минут, еще раз тщательно взбить и выпекать вафли.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

2 яйца, 1 ст. ложка сахара, немного соли, тертая цедра ½ лимона или ванилин, 1 стакан молока, 15—20 г дрожжей, 150 г муки, 150 г отварного картофеля, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина. Для выпекания растительное масло или жир.

Муку просеять в миску. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко, взболтанные яйца, жир, приправы и постепенно примешать муку. Холодный отварной картофель натереть и смешать с тестом. Дать тесту 50—60 минут подниматься и выпечь тонкие вафли.

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ВАФЛИ

150 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 3 яйца, 200 г картофельного крахмала, 1/3—½ стакана воды.

Масло" или маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яичные желтки и примешать крахмал и воду. Яичные белки взбить в крепкую пену, добавить в тесто, слегка помешивая, и сразу выпекать.

СОЛЕНЫЕ ВАФЛИ НА ДРОЖЖАХ

25—30 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, ½ стакана воды, 250 г муки, ½ чайной ложки соли, ¼ л молока, 100 г сливочного масла или маргарина. Для выпекания растительное масло или свиной жир.

Дрожжи растереть, чтобы они стали жидкими, добавить теплую воду, молоко и соль. Муку просеять в миску, добавить постепенно теплую жидкость и жир.

154

Смешивать, взбивая, пока тесто не станет однородным и гладким. Поставить тесто в теплое место подниматься и затем выпекать.

СОЛЕНЫЕ ВАФЛИ С ПЕКАРСКИМ ПОРОШКОМ

250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, ½ чайной ложки соли, 3 яйца, 1¼ стакана молока, ½ банки сметаны, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла. Для выпекания растительное масло или жир.

Муку просеять в миску, смешать с пекарским порошком и солью. Яичные желтки, молоко и сметану взбить и постепенно добавлять к муке. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет однородным и гладким, и затем влить растопленный жир. Под конец добавить взбитые яичные белки и сразу выпекать. При желании соленое вафельное тесто можно заправить красным перцем, тертым мускатным орехом или имбирем.

Трубочки или корнетики начинить и сразу же сервировать. Начинкой можно также соединить две вафли или четырехугольные куски вафель либо подать ее отдельно.

Начинки для изделий из песочного, слоеного и заварного теста и вафель

Холодные начинки

Начинка из сыра: 100—150 г подсохшего сыра, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка майонеза, красный или черный перец, ½ ст. ложки томатной пасты.

Сыр натереть и смешать со сметаной, майонезом, томатной пастой и пряностями.

Начинка с ветчиной: 150 г постной ветчины, 5 ст. ложек тертого сыра, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка майонеза, ½ ст. ложки томатной пасты, красного или черного перца.

Ветчину мелко изрубить или пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, майонезом, томатной пастой и тертым сыром, заправить.

Начинка с копченой рыбой: 150 г очищенной от кожи и костей копченой рыбы, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка майонеза, горчицы или тертого хрена, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 чайная ложка рубленого укропа.

Копченую рыбу мелко изрубить или пропустить через мясорубку, добавить сметану, майонез и заправить хреном или горчицей, томатной пастой и зеленью.

Начинка из моркови и сельдерея: 2 средние моркови (200 г), 1 средний сельдерей (150 г), 1 кислое яблоко, 2 ст. ложки крупно изрубленных орехов, сок ½ лимона или 2 ст. ложки яблочного сока, ½ стакана 35%-ных сливок, соль, сахар.

Сельдерей очистить, натереть на крупной терке и смешать с лимонным или яблочным соком. Очищенную морковь и яблоки также крупно натереть. Все продукты перемешать, слегка посолить и добавить сахара.

Сливки взбить и соединить с салатом в последнюю очередь, слегка перемешать и выложить в корзиночки из песочного теста. Сливки можно положить также на салат, выложенный в корзиночки.

Начинка из сыра и редиса: 200 г острого сыра, 150—200 г редиса, ½ ст. ложки рубленой зелени петрушки, 100—120 г сметаны, ½ ст. ложки томатной пасты, красный или черный перец, соль.

Сыр нарезать мелкими кубиками, редис — ломтиками. Сметану смешать с томатной пастой и заправить. Редис и сыр выложить слоями в корзиночки из песочного теста, между слоями

и сверху налить немного соуса. Украсить ломтиками редиса и зеленью.

В корзиночки можно до начинки положить красивые листья салата.

Начинка из крабов: 1 банка крабов, 1 вареное яйцо, 1 стакан отварного рассыпчатого риса, 1 помидор, 1 ст. ложка рубленого укропа, 2—3 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки взбитых сливок.

156

Крабов нарезать на мелкие кусочки, помидоры, и яйцо на кубики. Все продукты положить слоями в миску и смешать с соусом. Наполнить салатом корзиночки и украсить их крабами и веточками укропа.

Вместо крабов можно использовать также мясо вареных раков.

Начинка из рыбы: 200 г отварного рыбного филе или натуральных рыбных консервов, 1 вареное яйцо, ½—2/3 стакана отварного рассыпчатого риса, 100 г свежих огурцов, 1 ст. ложка рубленого укропа, 3 ст. ложки майонеза, 3—4 ст. ложки сливок, соль, сахар.

Свежий огурец и вареное яйцо нарезать мелкими кубиками, отварную рыбу разнять на большие куски.

Продукты положить слоями в миску, майонез смешать со сливками, налить на продукты и слегка перемешать вилкой. Корзиночки наполнить салатом, украсить веточками укропа, ломтиками помидора или мясом крабов. Продукты можно выложить в корзиночки слоями.

В этом случае на дно корзиночки надо положить рис и изрубленное яйцо, сверху налить немного соуса, затем кубики огурца и рубленый укроп и в последнюю очередь куски рыбы. На рыбу налить немного соуса и украсить.

Горячие начинки

Начинка из рыбы: 1½ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1½ стакана рыбного отвара, молока или 20%-ных сливок, соль, перец, 300 г очищенной от костей отварной рыбы, 1 яичный желток, (1 ст. ложка сливок), 1—2 ст. ложки тертого сыра.

Масло растопить в кастрюле, подсыпать муки, нагреть, помешивая, до светло-желтого цвета, подлить горячую жидкость и варить несколько минут. Затем добавить куски рыбы и довести до кипения. Яичные желтки смешать с 1—2 ст. ложками холодной жидкости и добавить к начинке. Начинку посолить, заправить перцем и тертым сыром.

Начинка из грибов: 400—500 г свежих грибов или 200—300 г консервированных грибов (белых грибов, шампиньонов, сыроежек и других грибов с мягким вкусом), 2 ст. ложки

сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1—½ стакана мясного, рыбного, грибного или овощного отвара, ½ стакана сливок или сметаны, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

157

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать на полоски или кубики и тушить в небольшом количестве масла или в собственном соку. Консервированные грибы измельчить, при желании потушить в небольшом количестве масла.

Из масла, муки и жидкости приготовить светлый соус так, как описано в предыдущем рецепте.

Добавить подготовленные грибы, проварить, положить сметану, посолить и заправить перцем и зеленью.

Начинка из печенки: 400 г телячьей или говяжьей печенки, 1½—2 ст. ложки сливочного масла, 1½ ст. ложки муки, ½—¾ стакана мясного отвара или горячей воды, 2—3 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Печенку очистить от оболочки и жил, нарезать на тонкие полоски и слегка подрумянить в разогретом масле. Во время жарки добавить также рубленый лук, чтобы слегка обжарить его вместе с печенкой. Затем подсыпать муки, помешивая, прогреть, добавить горячую жидкость, потушить несколько минут, добавить сметану, посолить и заправить перцем.

Корзиночки или волованы наполнить горячей начинкой, украсить зеленью и ломтиками помидора или огурца. Сразу сервировать.

Начинка из мяса курицы: 300—400 г отварного мяса курицы, 1½ ст. ложки сливочного масла, 1½ ст. ложки муки, ½ — ¾ стакана куриного бульона или воды, 2 ст. ложки проваренных и нарезанных на полоски белых грибов, шампиньонов, сыроежек или других мягких на вкус грибов, 2—3 ст. ложки сливок, соль, лимонный сок, рубленый укроп или перец.

Мясо курицы нарезать на кубики или брусочки.

Масло растопить в кастрюле, добавить муку, прокалить до светло-коричневого цвета, подлить, помешивая, жидкости, добавить грибы, мясо курицы и сливки, тушить несколько минут, посолить и заправить лимонным соком, укропом или перцем. Корзиночки или волованы наполнить горячей начинкой, украсить зеленью укропа или петрушки, ломтиками свежего огурца или редиса. Украсить можно также маринованными фруктами.

Вместо мяса курицы для приготовления начинки можно использовать также отварную телятину.

158

Печенье

О печенье уже говорилось при каждом виде теста.

Однако поскольку не все рецепты печенья относятся к основным видам теста, то некоторые из них приводятся отдельно.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

150 г грубой ржаной муки, 150 г ржаной или пшеничной сеяной муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 чайная ложка соли, 1—2 ст. ложки сахара, 100 г маргарина, ½ стакана холодного молока.

Сухопродукты перемешать в миске, добавить размягченный маргарин и молоко, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким. Поставить тесто на некоторое время в холодное место, раскатать в тонкий пласт, наколоть вилкой и вырезать тесторезкой четырехугольные печенья. Положить их на смазанный маслом лист и выпекать в духовке со средним жаром до желтовато-коричневого цвета. Печенье подается на стол к напиткам или используется при приготовлении бутербродов.

ТМИННОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

½ кг ржаной муки, 1 ст. ложка тмина, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 чайная ложка соли, 125 г маргарина, 1 яйцо, ¼ л молока.

Сухопродукты перемешать в миске, добавить растопленный маргарин, взболтанное яйцо с молоком и вымесить однородное тесто. Оставить его на 20—30 минут, раскатать в тонкий пласт, наколоть вилкой, вырезать тесторезкой трех- или четырехугольные печенья, положить их на смазанный маслом лист и выпечь.

Вместо ржаной муки можно использовать также смесь ячменной муки с пшеничной, взяв 2/3 ячменной и 1/3 сеяной пшеничной муки. Печенье подходит для приготовления бутербродов с сыром.

ЯЧМЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

100 г маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1½ стакана ячменной муки, 1¼ стакана сеяной пшеничной муки, 1 чайная

ложка пекарского порошка.

Маргарин взбить с сахаром, добавить яйцо, затем смешанную с пекарским порошком муку. Тесто тонко раскатать, наколоть вилкой, вырезать формочкой или стаканом кружки, положить на лист и выпекать в духовке со средним жаром до желтовато-коричневого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ

300 г обойной муки , 100 г сеяной пшеничной муки, (75—100 г сахара), 1 чайная ложка пекарского порошка, ½ чайной ложки соли, 150 г маргарина, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки молока.

Сухопродукты перемешать, добавить куски маргарина и изрубить. Яйцо разболтать, смещать сначала с молоком и потом с другими продуктами. Тесто поставить на 30 минут в холодное место. Затем раскатать его в тонкий пласт, сформовать кружки и выпекать в духовке при среднем жаре до желтовато-коричневого цвета. Печенье можно есть с фруктовым повидлом или мармеладом. Если тесто приготовить без сахара, то к печенью подходит сыр.

ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБЦЫ

200 г сеяной пшеничной муки, 200 г ржаной муки грубого помола, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 100 г маргарина, ¾ стакана холодного молока.

Муку смешать с солью и сахаром, добавить растопленный маргарин, холодное молоко и замесить тесто.

Раскатать тесто в тонкий пласт, часто наколоть вилкой, нарезать на треугольные и четырехугольные кусочки одинаковой величины и выпекать в духовке со средним жаром до желтого цвета. Используют для приготовления бутербродов. Раскатанное тесто можно нарезать прямо на листе.

160

ВОЗДУШНОЕ СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

2 яйца, 80 г тертого сыра, 4 чайные ложки мука.

Сливочное масло для смазывания.

Яичные белки взбить в крепкую пену. Тертый сыр и муку перемешать и добавлять во взбитые белки попеременно с желтками. Выложить тесто на смазанный маслом лист чайной ложкой в виде лепешек или продолговатых батончиков и выпекать в умеренно жаркой духовке до золотисто-желтого цвета.

ОВСЯНЫЕ КЕКСЫ

100 г маргарина, 100 г овсяных хлопьев, ½ стакана молока, ¾—1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, 130 г (1 стакан) муки.

Маргарин распустить и смешать с овсяными хлопьями, добавить молоко и муку, предварительно смешанную с солью, сахаром и пекарским порошком. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать из него кружки диаметром 6—7 см, выложить на смазанный маслом лист и выпекать до светло-желтого цвета.

ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ

250 г (3 стакана) овсяных хлопьев, 100 г маргарина, 100—150 г сахара, 2 яйца, ¼ чайной ложки соли, ванилин, лимонная цедра или 4 шт. горького миндаля.

Маргарин размягчить и смешать с овсяными хлопьями. Яйца взбить с сахаром, добавить приправы, смешать с овсяными хлопьями и дать ½ часа постоять.

Затем выложить двумя чайными ложками на смазанный маслом лист маленькие лепешки и выпекать в умеренно жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета.

ОВСЯНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ

150 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, немного соли, 300 г овсяных хлопьев, 100 г муки.

Маргарин взбить с сахаром, добавить овсяные хлопья и муку. Тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, сформовать маленькие треугольники и выпекать до желтовато-коричневого цвета.

ОВСЯНАЯ СТРУЖКА

200 г маргарина, 150 г сахара, ½ стакана сметаны, 50 г миндаля, 3—4 шт. горького миндаля или тертой лимонной цедры, 150 г овсяных хлопьев, 100 г муки, ¼ чайной ложки пищевой соды.

Маргарин взбить с сахаром, добавить измельченный миндаль, приправы, сметану, овсяные хлопья и смешанную с пищевой содой муку. Дать тесту 30—40 минут постоять, выложить двумя чайными ложками на смазанный маслом лист маленькие

лепешки (на расстоянии 2—3 см друг от друга) и выпекать в умеренно жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета. Дать печенью на листе слегка охладиться и осторожно переложить лопаткой на железный брусок или бутылку, чтобы оно свернулось в виде стружки.

ПРОСТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Тесто: 150 г маргарина, 100 г сахара, ¾ стакана сметаны, 100 г картофельного крахмала, 200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Начинка: густое повидло или мармелад.

Растопленный и охлажденный маргарин смешать со сметаной, добавить соединенную с пекарским порошком муку и крахмал. На смазанный маслом лист выложить чайной ложкой маленькие лепешки. Выпекать в умеренно жаркой духовке до золотистого цвета.

Остывшее печенье склеить попарно мармеладом и посыпать сахарной пудрой.

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ “АЛЬБЕРТ”

150 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 300 г картофельного крахмала, 300 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, ванилин, ¾ стакана молока.

Жир взбить с сахаром, добавить ванилин, предварительно смешанную с пекарским порошком муку и крахмал попеременно с молоком. Тесто раскатать в тонкий пласт, наколоть вилкой, вырезать кружки и выпекать в умеренно жаркой духовке до светло-желтого цвета.

АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

100 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г сахара, 2 яйца, немного соли, ванилин, ½ стакана сметаны, 300 г муки, 300 г картофельного крахмала, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Жир и яйца взбить с сахаром, добавить ванилин, сметану, предварительно смешанную с пекарским порошком муку и крахмал. Тесто поставить на 40—50 минут в холодильник, затем раскатать в тонкий пласт, наколоть вилкой, вырезать кружки и выпекать в духовке со средним жаром до золотистого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ

2 стакана кукурузных хлопьев, ½ стакана очищенных орехов, ½ чайной ложки пекарского порошка, немного соли, 2 яичных белка, 150 г сахара, ванилин.

Кукурузные хлопья и орехи измельчить и смешать с пекарским порошком. Яичные белки взбить, добавить, продолжая взбивать, сахар и заправить ванилином. В крепкую пену из яичных белков примешать кукурузные хлопья с орехами и пекарским порошком.

Чайной ложкой выложить на смазанный маслом лист маленькие лепешки и выпекать в умеренно жаркой духовке до золотистого цвета.

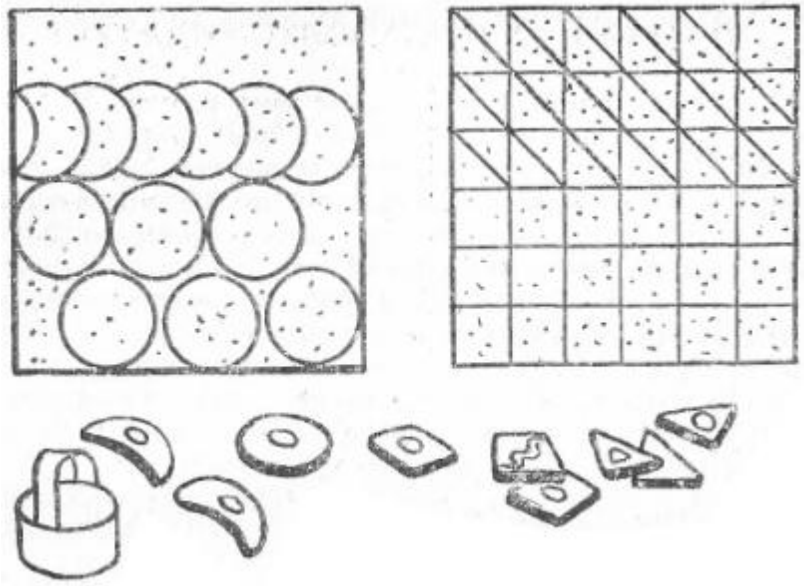
КОКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

2 яйца, 150 г сахара, 200 г кокосовых хлопьев.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену и добавить, помешивая, кокосовые хлопья. Тесто поставить на 15—20 минут в холодное место. Двумя столовыми ложками сформовать круглые или продолговатые лепешки и выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Выпекать в умеренно жаркой духовке (150—180˚С) до светло-желтого циста.

КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

4 яичных белка, 200 г сахара, немного соли, 200 г кокосовых хлопьев, 2—3 шт. горького миндаля.



Формование печенья

Яичные белки слегка посолить и взбить в крепкую пену, постепенно подсыпая половину всего количества сахара. Затем добавить оставшийся сахар, кокосовые хлопья и измельченный горький миндаль. Двумя ложками выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист маленькие лепешки и выпекать их в умеренно жаркой духовке (125—150.°С) до светло-желтого цвета.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

3 яйца, ½ стакана растопленного сливочного масла, 150—200 г сахара, 150 г миндаля, 200—250 г муки.

Яйца взбить с сахаром, понемногу добавить растопленное охлажденное масло, затем всыпать измельченный миндаль и муку. Из теста сформовать руками маленькие шарики, обвалять их в сахаре, положить на смазанный маслом лист, слегка придавить и выпекать в умеренно жаркой духовке до светло-желтого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ И ОРЕХОВ

Тесто: 3 яичных белка, 3 ст. ложки сахара, 50 г орехов, 3 ст. ложки сливок, 40 г (1/3 стакана) муки.

Начинка: 30—40 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 яичный желток, 30 г орехов или пралине (см. пралине).

Яичные белки взбить, добавить сахар и взбивать еще несколько минут. Затем подмешать сметану, рубленые и слегка обжаренные орехи вместе с мукой.

Тесто выложить на смазанный маслом лист небольшими горками и размять ложкой так, чтобы получились кружки величиной с дно стакана. Выпекать в умеренно жаркой духовке до светло-желтого цвета, оставить на листе охлаждаться и снять с листа, когда они станут теплыми. Остывшее печенье соединить попарно кремом.

Чтобы приготовить крем, взбить масло и яичные желтки с сахаром, добавить обжаренные измельченные орехи или пралине.

ОРЕХОВЫЕ И ШОКОЛАДНЫЕ ХЛЕБЦЫ

75 г шоколада, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, ¼ чайной ложки соли, 50 г очищенного лесного ореха, 60 г (½ стакана) муки, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену. Сливочное масло и шоколад растопить и охладить. К яичной пене добавить растопленное масло или шоколад, затем рубленые орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Пергаментную бумагу смазать маслом и положить на противень, налить тесто, разровнять его так, чтобы получился пласт толщиной 1 см, и выпекать в умеренно жаркой духовке 8—10 минут. Затем разрезать на противне на четырехугольные куски и посыпать сахарной пудрой.

МИНДАЛЬНЫЕ ХЛЕБЦЫ

100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 125 г муки, 2 ст. ложки рубленых цукатов или коринки, 30 г миндаля. Сливочное масло для смазки листа.

Жир взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйца, затем муку. Пергаментную бумагу смазать маслом, положить на противень, покрыть равномерным слоем теста в ½—¾ см. Посыпать поверхность цукатами, промытой коринкой и полосками миндаля.

Предварительно миндаль следует очистить от оболочки. Для этого его нужно на несколько минут опустить в горячую воду.

Выпекать в духовке со средним жаром до золотистого цвета и в теплом виде нарезать на маленькие четырехугольные куски.

СТРУЖКА

125 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, тертая цедра х/г лимона, ½ чайной ложки кардамона, 100 г муки. Для посыпки: 2 ст. ложки сахара, 25 г миндаля.

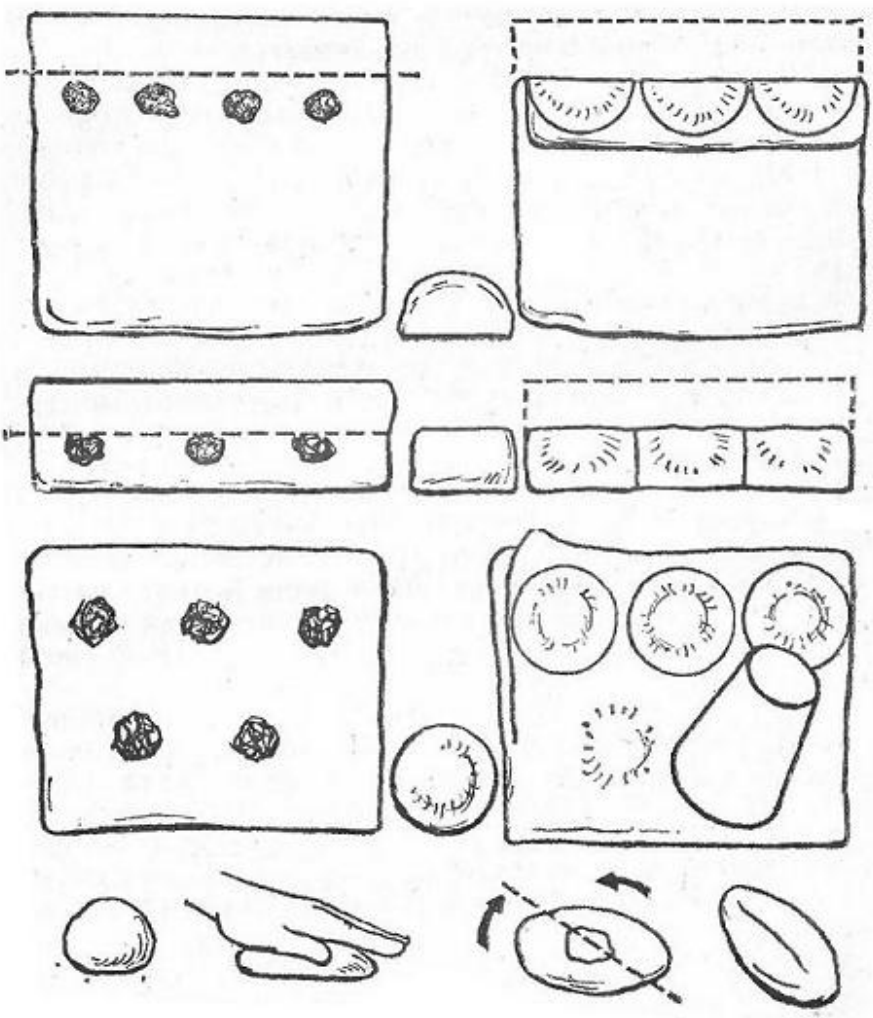
Жир взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйца, тертую лимонную цедру, измельченный кардамон и муку. Тесто выложить на смазанный маслом лист в виде маленьких лепешек, раскатать их в тонкие кружки, слегка посыпать сахаром и рубленым миндалем. Выпекать до золотистого цвета.

Выгнув из духовки, обернуть печенье вокруг железного бруска или небольшой бутылки в виде стружки.

Пироги и пирожки

Нашу ежедневную пищу, а также праздничный стол разнообразят различные пироги.

Пироги и пирожки пекут из дрожжевого, песочного и слоеного теста и начиняют солеными или сладкими начинками. Пироги и пирожки вкусны в горячем и теплом виде, их подают к бульону, кофе или чаю, сервируют в качестве закуски или в промежутках между другими блюдами.



Формование пирожков

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ИЛИ СЛОЕНОГО ТЕСТА (20—25 ШТУК)

Дрожжевое тесто: 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1—2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли, 50—60 г маргарина, растительного жира или масла, 350—400 г муки, 500—600 г начинки.

Дрожжи растереть с 1 .чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко, растопленный жир, соль и муку, замесить тесто и поставить подниматься.

Слоеное тесто: 300 г муки, 200 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо или 2 ст. ложки холодной воды, ½ чайной ложки соли, 500 г начинки.

Муку просеять на пирожковую доску, сверху положить кусочки жира и изрубить все вместе; перемешивая, добавить разболтанное яйцо или воду, вымесить руками однородное тесто, скатать его в шар, завернуть в пергаментную бумагу и подержать 30—40 минут в холодном месте. Для приготовления пирожков можно использовать также слоеное сметанное, дрожжевое, творожное и картофельное тесто (см. основные рецепты слоеного теста).

Пирожки приготовляются различным образом.

1. Тесто раскатать в сравнительно тонкий прямоугольный пласт. С одной стороны, чуть отступя от края, на расстоянии 7—8 см друг от друга, положить маленькие горки начинки, другую половину теста поднять на начинку и сжать края. При помощи стакана или выемки сформовать пирожки в виде полумесяца, края среза защипнуть.

2. Раскатанное тесто нарезать на полоски шириной 10—12 см. На середину полос выложить на одинаковом расстоянии друг от друга горки начинки, край теста смазать яйцом. Покрыть начинку одной половиной теста, плотно прижать края и нарезать поперек, между горками начинки, на отдельные пирожки. Края разреза прижать вилкой. Получаются четырехугольные пирожки.

3. Чтобы сформовать круглые пирожки, надо раскатать тесто в два одинаковых пласта. На одном пласте выдавить круглой выемкой или стаканом кружки.

Посередине каждого кружка положить горкой начинку, покрыть вторым пластом, сформовать круглые пирожки, край теста прижать вилкой.

4. Подошедшее дрожжевое тесто разделать на маленькие шарики, раскатать или размять их рукой в виде лепешек. Посредине каждой лепешки положить горкой начинку, соединить противоположные края и сильно защипнуть. Придать пирожкам форму лодочки и положить их на смазанный маслом лист швом вниз.

Пирожки из дрожжевого теста нужно оставить на 10—15 минут для расстойки. Смазать пирожки разболтанным яйцом и выпекать в жаркой духовке при температуре 230° 10—12 минут. Пирожки из дрожжевого теста можно также жарить в жиру (см. изделия, жаренные во фритюре). Дрожжевое тесто в этом случае должно быть более мягким.

ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Слоеное тесто из 250 г муки (см. слоеное тесто), 400 г начинки (см. начинки).

Приготовить слоеное или полуслоеное тесто. Лучше всего пирожки получаются, конечно, из слоеного теста.

При формовке пирожков целесообразно раскатать тесто в тонкий четырехугольный пласт и нарезать на квадратные куски (8 х 8 см). Поверхность теста слегка смазать яйцом, посередине положить горкой начинку, края теста загнуть и покрыть начинку тестом так, чтобы получились трех- или четырехугольные пирожки. Выложить пирожки на смоченный водой лист, край каждого пирожка прижать спинкой ножа, тогда края лучше подойдут и будут более рассыпчатыми.

Чтобы пирожки получились круглыми, из раскатанного теста вырезать кружки. Половину кружков смазать яйцом, посередине положить горкой начинку, накрыть остальными кружками и выложить на смоченный холодной водой лист. Прижать края теста тупой стороной небольшой выемки.

Пирожки в виде полумесяца формуют из кружков теста. Их надо смазать яйцом, положить начинку, свернуть полумесяцем и положить на лист. Пирожки из слоеного теста перед тем, как поставить в духовку, смазывают яйцом, при этом необходимо помнить, что края смазывать нельзя, так как из-за этого пирожки хуже поднимаются. Выпекать в жаркой духовке (при температуре 240—250 °С).

ПИРОЖКИ С КИЛЬКОЙ

Пирожки с килькой выпекаются из слоеного или песочного

теста (см. основные рецепты слоеного теста). Из песочного теста больше всего подходят картофельное, сметанное и творожное тесто (см. основные рецепты песочного теста, с. 64). Начинкой служит очищенная от костей килька, при желании также вареное яйцо. Тесто раскатать в тонкий четырехугольный пласт толщиной 3—4 мм и нарезать на квадраты (8 х 8 см). На каждый квадрат положить наискось филе кильки, сверху можно положить ломтик яйца.

Два угла соединить посередине над килькой. Пирожки выложить на лист (если тесто слоеное, то смочить лист холодной водой), смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке.

ПИРОЖКИ С КОЛБАСОЙ

Приготовить произвольно выбранное слоеное тесто, раскатать в тонкий пласт, нарезать на квадраты (8 х 8 см). На каждый квадратик положить половину или треть сосиски или большой кусок колбасы и завернуть начинку в тесто. Пирожки положить на смоченный холодной водой лист, смазать яйцом, при желании украсить полосками теста, которые наложить вдоль пирожка или по диагонали, и выпекать в жаркой духовке.

ПИРОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ

Слоеное тесто тонко раскатать и нарезать на квадраты (8 х 8 см), квадраты смазать яйцом. Положить на одну половину квадрата ломтик вареной ветчины или ветчину, нарезанную на кубики, другой половиной накрыть начинку и спинкой ножа прижать край.

Пирожки выложить на смоченный холодной водой лист, смазать сверху яйцом и выпекать в жаркой духовке.

ПИРОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Простое дрожжевое тесто из 400 г муки.

Начинка: 150 г постной ветчины, 100 г (1 коробочка) плавленого сыра, красный или черный перец, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки. Яйцо для смазки.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто и поставить подниматься. Пока тесто подходит, приготовить начинку. Ветчину нарезать на маленькие кубики, соединить с плавленым сыром и зеленью. Заправить красным или черным перцем, сформовать пирожки произвольной формы, выложить на смазанный маслом

лист для расстойки, смазать маслом и выпекать.

170

ОТКРЫТЫЕ ПИРОЖКИ (РАССТЕГАИ)

Открытые пирожки выпекают из дрожжевого теста.

Обычно их делают чуть крупнее, весом 150 г (120 г теста, 40 г начинки), но приготовляют и маленькие (50—75-граммовые) открытые пирожки. Расстегаи выпекают с рыбной, мясной или грибной начинкой (см. начинки для пирогов), смазывают яйцом.

Из хорошо подошедшего дрожжевого теста скатать шарики произвольной величины, дать 8—10 минут на расстойку, раскатать в тонкие лепешки. На середину лепешки выложить горкой начинку и защипнуть края лепешки так, чтобы посредине продолговатого пирожка начинка осталась непокрытой. Пирожки положить на смазанный маслом лист, дать чуть подойти, смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке. Вынув из духовки, смазать пирожки растопленным маслом, на рыбную начинку положить кусочек отварной рыбы или ломтики соленой рыбы (лосося, сига и т. п.) и сервировать к рыбному бульону или ухе. На мясную начинку положить ломтик яйца или рубленое яйцо и подавать на стол с мясным бульоном; на пирожки с грибной начинкой поместить маленькие маринованные грибки и ломтики маринованных грибов и есть с грибным бульоном. Маленькие расстегаи сервируются также как отдельная закуска.

РОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ (18—24 ШТУКИ)

Тесто: 300 г сеяной пшеничной муки, 120 г ячменной муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 чайная ложка соли, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г растительного масла или растопленного маргарина.

Начинка: 200 г копченой ветчины или копченой корейки с проростью, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки. Яйцо для смазки.

Сухие продукты смешать в миске, добавить молоко, разбитое яйцо, жир и замесить тесто. Тесто разделить на три равные части, скатать из них шары, накрыть и поставить в холодное место на 40—50 минут. Затем раскатать шары в тонкие лепешки, нарезать их на 6—8 равных клинообразных кусков, на каждый положить тонкий ломтик ветчины, посыпать его рубленой зеленью петрушки, свернуть по направлению к острому концу в рулет и придать форму рожка. Пирожки выложить на смазанный маслом лист, смазать яйцом и выпекать.

ПИРОЖКИ, ЖАРЕННЫЕ В ЖИРЕ (20—25 ШТУК)

Тесто: 1 стакан молока, 15—25 г дрожжей, 2-3 ст. ложки растопленного масла, 1 яйцо, ½ чайной ложка соли, (1 чайная ложка сахара), тертая лимонная цедра или ½ чайной ложки измельченного кардамона (добавляется, если начинка сладкая), 350—400 г муки.

Начинка: мясная, рисовая, капустная, творожная и другие (см. начинки для пирогов).

Приготовить опарным способом мягкое дрожжевое тесто и дать ему хорошо подойти. Тесто разделить на куски весом 30—40 граммов, скатать из них шарики и оставить их на пирожковой доске для расстойки.

Затем раскатать лепешки толщиной 5—б мм, посередине положить начинку, края сильно защипнуть, накрыть пирожки салфеткой и поставить на расстой в теплое место. Пирожки обжарить в обильном жире так, чтобы они стали коричневыми (см. изделия, жаренные во фритюре).

Пироги

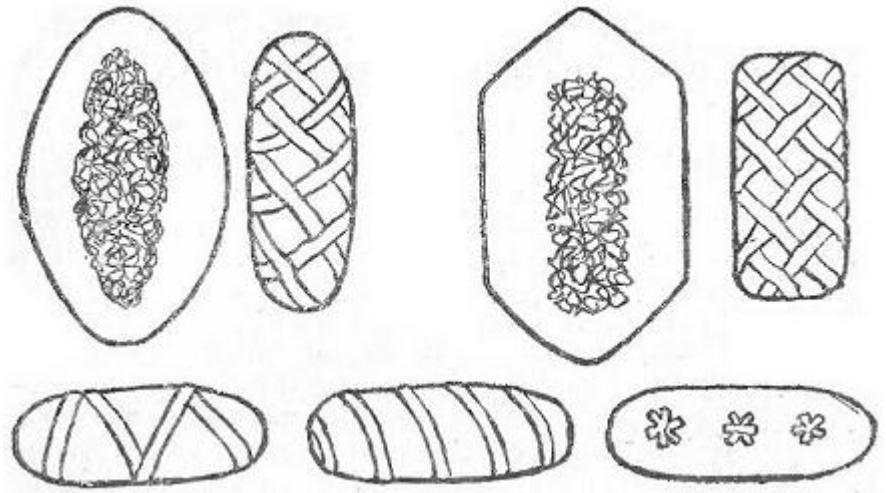
ЗАКРЫТЫЕ ПИРОГИ

Дрожжевое тесто из 400 г муки (1 стакан жидкости), песочное тесто из 300 г муки (см. пирожки из дрожжевого или песочного теста) или слоеное тесто из 250 г муки (см. слоеное тесто).

750—800 г произвольной начинки (капустной, морковной, морковно-рисовой и т. п.) (см. начинки для пирогов).

1. Дрожжевое или песочное тесто скатать в два шара. Затем раскатать их в овальные лепешки толщиной 5—8 мм. Посередине вдоль всей лепешки положить начинку, края теста поднять на начинку и защипнуть. Пироги переложить на смазанный маслом противень швом вниз, украсить полосками теста. После 15—20-минутной расстойки смазать маслом и выпекать в духовке со средним жаром в течение 25—30 минут.

2. Дрожжевое, песочное или слоеное тесто раскатать в пласты шириной 22 см и длиной 50—60 см, обернуть вокруг скалки и переложить на салфетку.



Формование закрытых пирогов

С каждого угла отрезать маленький треугольник, чтобы край пирога не получился слишком толстым.

Посередине вдоль всей полосы теста положить начинку, края теста поднять (сначала с концов, затем с боков) на начинку так, чтобы один край покрыл другой. Пироги переложить при помощи салфетки на лист, швом вниз. Не опасайтесь, что они развалятся или деформируются! Пироги смазать яйцом, украсить полосками теста и наколоть в некоторых местах спицей так, чтобы возникающий во время выпекания пар выходил из пирога. Выпекать в жаркой духовке 25—30 минут.

Готовые пироги из дрожжевого теста смазать растопленным маслом. Пироги переложить с противня на покрытую пергаментной бумагой пирожковую доску и накрыть салфеткой.

Пекут также большие многослойные пироги. При этом продукты для начинки не перемешиваются, а кладутся слоями.

МНОГОСЛОЙНЫЙ ПИРОГ С РЫБОЙ И РИСОМ

Многослойные пироги выпекаются из дрожжевого, песочного или слоеного теста. Количество теста см. в рецептах приготовления пирогов.

Начинка: 300 г рыбного филе, тушенного в небольшом количестве сливочного масла, 75 г риса, 1½—2 стакана рыбного отвара или воды, 50—60 г сливочного масла, 3 сваренных

вкрутую яйца, 1 ст. ложка рубленого укропа, 3—4 ст. ложки рубленого зеленого лука (перца). Яйцо для смазки.

Засыпать рис в кипящий бульон или воду, добавить половину всего количества масла, посолить и тушить на слабом огне 20—25 минут. Дать охладиться. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на полосы шириной 20—22 см и переложить на салфетки. Вдоль полосы положить рубленое яйцо, посыпать его укропом и покрыть рисом. На рис выложить маленькие кусочки сливочного масла, рубленый зеленый лук и затем куски рыбы. Края теста поднять на начинку (см, формование пирога № 2). Перекладывая пирог, взяться за салфетку с двух сторон у концов пирога и перевернуть его на противень. Таким образом, шов пирога окажется внизу. Выпекать так же, как описано в предыдущем рецепте.

Листовые (большие) пироги

Большие пироги приготовляются обычно из дрожжевого теста, но часто используются и различные виды песочного теста и слоеное тесто быстрого приготовления. На один пирог приготовляется полуторное количество теста (состав теста см. в рецептах приготовления пирожков) и 2—2½-кратное количество начинки (1—1,2 кг) (см. начинки для пирогов).

Тесто разделить на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Больший кусок теста раскатать в тонкий пласт, обернуть вокруг скалки и переложить на смазанный маслом противень так, чтобы край теста доходил до края листа. Положить начинку на тесто слоем толщиной 1½ см и покрыть пластом, раскатанным из оставшегося теста. Край нижнего пласта поднять на верхний пласт теста и сформовать при помощи вилки край пирога. Если пирог выпекают из дрожжевого теста, то поставить его на расстойку, затем смазать яйцом, наколоть в некоторых местах спицей и выпекать в жаркой духовке 20—25 минут. Вынув из духовки, смазать растопленным маслом и переложить с противня на пирожковую доску.

Второй пласт теста можно также предварительно нарезать на полоски шириной 1—1½ см и покрыть ими начинку в виде решетки.

ПИРОГ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ СО СВИНИНОЙ

Тесто: 1½ стакана теплой воды, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 500 г ржаной муки, 1 чайная ложка соли.

Начинка: 400 г свинины с прослойкой (корейка), 1 крупная луковица, соль, перец.

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплую воду, соль и муку. Замесить тесто и поставить подниматься. Вместо дрожжей можно использовать опару, которую приготовляют из ½ стакана теплой воды, 2—3 ст. ложек муки и 1—2 чайных ложек сахара. Опару завести в предыдущий день и поставить для брожения в теплое помещение.

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить на сковороде вместе с рубленым луком и заправить солью и перцем.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см и разрезать пополам. Одну часть теста положить на смазанный маслом лист, сверху поместить начинку, накрыть другой половиной теста, края защипнуть и дать подойти на противне. Перед тем как поставить пирог в духовку, смазать его молоком.

Выпекать в жаркой духовке. Вынув из духовки, смазать пирог теплой водой или растопленным маслом.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: 300 г муки, 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, ½ стакана холодной воды, ¼ чайной ложки соли, немного уксуса или лимонной кислоты.

Начинка: ¾—1 кг яблок, 2—3 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка корицы, 2 ст. ложки панировочных сухарей. Яйцо для смазки.

Муку просеять на пирожковую доску, кусочки жира положить сверху и изрубить. Затем подлить заправленную небольшим количеством уксуса или лимонной кислоты и подсоленную воду и быстро замесить тесто. Выставить тесто на 2—3 часа в холодное помещение. Рекомендуется два раза раскатать тесто в тонкий четырехугольный пласт и сложить его в 3—4 раза, тогда изделие будет более слоистым.

С мытых яблок снять кожицу и нарезать их на кусочки. Тесто разделить на две равные части.

Раскатать одну часть теста в тонкий четырехугольный пласт и, перекинув через скалку, переложить на смоченный холодной водой противень, посыпать панировочными сухарями и покрыть кусочками яблок. Яблоки посыпать смесью сахара и корицы. Затем тонко раскатать оставшееся тесто и положить на кусочки яблок. Край нижнего пласта поднять на верхний и прижать вилкой. Пирог смазать яйцом, наколоть в некоторых местах спицей и выпекать в жаркой духовке до желтовато-коричневого

цвета (25—30 минут). Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой и разрезать на четырехугольные куски.

Так же приготовляется яблочный пирог из различных видов песочного теста и из дрожжевого теста.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

Тесто: 200 г муки, 125 г сливочного наела или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, ¼ чайной ложки соли, ¼ чайной ложки пищевой соды.

Начинка: 750 г вишен, 4 ст. ложки сахара, тертая лимонная цедра, 100 г очищенного от оболочки и рубленого миндаля или орехов, ванильный сахар, 2 ст. ложки панировочных сухарей. Яйцо для смазки.

Приготовить песочное тесто, накрыть его и положить в холодильник на 30—40 минут. У вишен удалить косточки, смешать с сахаром, рублеными орехами или миндалем и заправить лимонной цедрой или ванильным сахаром.

Половину теста раскатать в тонкую лепешку и положить в разъемную форму. Скатать жгут из теста и выложить его по краю лепешки в виде бортика.

Поверхность теста посыпать панировочными сухарями, покрыть начинкой, сверху положить лепешку, раскатанную из оставшегося теста. Края теста защипнуть.

Смазать пирог яйцом, наколоть в нескольких местах спицей и выпекать в духовке со средним жаром 35—40 минут.

176

Вишневый пирог подается на стол в теплом виде. Отдельно сервируются взбитые сливки.

Начинки для пирогов

Мясная начинка: 400 г отварного или тушеного мяса (можно использовать оставшееся суповое мясо, тушеное и запеченное мясо), 30 г сливочного масла или свиного жира, 1 головка лука, мясной отвар или оставшийся соус, (2 ст. ложки сметаны), соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, 1—2 яйца.

Пропустить мясо через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить мясо, помешивая, прогреть и подлить бульон или соус, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью.

В мясную начинку можно добавить 1—2 ст. ложки сметаны.

Вместо мяса для начинки можно использовать субпродукты (легкие, сердце и т. д.). Субпродукты проварить, а затем тушить или варить до готовности.

Начинка приготовляется так же, как и мясная.

Начинка из куриного мяса и риса: 300 г отварного куриного мяса, 75 г риса, 1 стакан куриного бульона или воды, соль, 1 лук-порей, 30 г сливочного масла, перец, рубленая зелень петрушки.

Куриное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Бульон или воду довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, ½ ст. ложки сливочного масла и тушить до мягкости (20—25 минут). Лук-порей мелко изрубить, потушить в оставшемся масле и смешать с курятиной и рисом.

Начинку посолить, заправить перцем и рубленой зеленью петрушки, при необходимости добавить 2—3 ст. ложки куриного бульона или светлого соуса.

Рыбная начинка: 600 г рыбного филе, 1 головка лука, 30 г сливочного масла, соль, перец, рубленый укроп.

Рыбное филе нарезать на маленькие куски, посыпать солью и перцем и тушить в масле. Лук мелко изрубить, обжарить в небольшом количестве масла до золотистого цвета и добавить к тушеной рыбе.

Начинку заправить рубленым укропом и перцем.

Начинка из рыбы и риса: 205 г отварного или тушеного рыбного филе, 75 г риса, 1 стакан рыбного отвара или воды, соль, 1 головка лука, 30 г сливочного масла, 1—2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, ½—1 ст. ложка рубленого укропа.

Рис отварить (см. начинку из куриного мяса и риса).

Лук изрубить и подрумянить в масле. Рыбное филе и яйца измельчить, смешать с другими продуктами, посолить, заправить перцем и рубленым укропом. Так же приготовляется и начинка из копченой рыбы и риса.

Капустная начинка: 1 небольшой кочан капусты (600—700 г), 50 г сливочного масла, 1—2 головки лука, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, рубленый укроп.

Капусту и лук мелко изрубить. Масло распустить в сотейнике, подрумянить в нем лук, добавить капусту, посыпать солью и тушить капусту почти до мягкости.

Начинку слегка заправить перцем. К охлажденной начинке добавить рубленые яйца и 1—2 чайные ложки рубленого укропа.

Морковная начинка: 500—600 г моркови, 50 г сливочного масла, 2 яйца, соль, сахар, тертый мускатный орех или молотый перец, при желании также 1 мелкая головка лука.

Морковь очистить, поставить вариться в кипящую воду, чуть подсоленную и заправленную сахаром.

Варить под крышкой. Отварную морковь мелко изрубить

ножом, добавить растопленное масло, 1 рубленое яйцо и 1 сырое взболтанное яйцо. Начинку слегка заправить солью, сахаром, мускатом или перцем. При желании добавить также обжаренный в небольшом количестве масла лук.

Рисовая начинка: 125 г риса, 1½ стакана воды или мясного отвара, 1 головка лука, 30—40 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, молотый перец, 1 ст. ложка рубленого укропа.

Воду или мясной отвар довести до кипения, добавить половину всего количества масла, немного соли и промытого риса. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить рис на плите или в нежаркой духовке 20—25 минут.

Затем соединить рис с рубленым луком, подрумяненным в оставшемся масле, рубленым яйцом и укропом.

Заправить начинку тертым мускатным орехом или перцем. В рисовую начинку можно добавить также 2—3 ст, ложки свежих или консервированных грибов, тушенных в масле.

Начинка из яйца и лука: 400 г лука, 50 г сливочного масла, 4 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.

Лук очистить, мелко нарезать, потушить в масле. К охлажденному луку добавить рубленые яйца, посолить, заправить перцем и зеленью.

Начинка из шпика и лука: 200—250 г свежей, слегка просоленной или копченой свиной корейки с прослойкой, 300 г лука, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, 1 ст. ложка рубленого укропа или зелени петрушки.

Шпик нарезать на маленькие кубики, лук очистить и изрубить. Шпик и лук слегка обжарить на сковороде. Яйца изрубить, смешать с охлажденным шпиком и луком. Начинку посолить, заправить перцем и зеленью.

Начинка из шпика и лука используется в основном для пирогов из дрожжевого теста.

Грибная начинка из свежих грибов: 700 г очищенных свежих грибов (белых грибов, сыроежек, грибов-зонтиков и других мягких на вкус грибов), 40—50 г сливочного масла, 1 крупная головка лука, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, 1 ст. ложка рубленого укропа.

Грибы отварить в небольшом количестве воды или потушить в собственном соку и, откинув па сито, дать воде стечь. Охлажденные грибы и лук изрубить, потушить в масле, добавить сметану, посолить и заправить перцем и зеленью. Если начинка будет слишком сочной, к ней можно добавить 1—2 ст. ложки

отварного риса или панировочных сухарей.

Грибная начинка из соленых грибов: 400 г соленых грибов, 40 г сливочного масла, 1 головка лука, 1—2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки отварного риса, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.

Грибы прополоскать, при необходимости вымочить в холодной воде, дать воде стечь и мелко изрубить.

Рубленый лук и грибы потушить в масле, добавить сметану, рассыпчатый рис и рубленые яйца. Начинку заправить перцем и зеленью.

Творожная начинка: 500 г (2 пачки) жирного творога, 1 яйцо, соль, тмин или 3 ст. ложки сахара, тертая лимонная цедра или ванилин, 2 ст. ложки изюма.

179

Творог смешать с разбитым яйцом, заправить солью и тмином или сахаром, лимонной цедрой либо ванильным сахаром и смешать с промытым изюмом.

Фруктовая начинка: для ее приготовления используется густое фруктовое повидло или джем, которые можно заправить тертой лимонной цедрой, рубленым цукатом, ромом и т. п.

Открытые пироги

Открытые пироги (pizza) приготовляются из дрожжевого или песочного теста. Их выпекают в основном в разъемных формах, специальных низких формах с гофрированными бортами или на противнях.

Открытые пироги являются итальянской национальной пищей. В настоящее время они широко известны и приготовляются с самыми различными начинками.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Тесто (для одного пирога): ¾ стакана теплой воды или молока, 20 г дрожжей, ½ чайной ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина, 250 г муки.

Дрожжи смешать с теплой жидкостью, добавить соль, жир и муку, замесить тесто и поставить его в теплое место подниматься. Из подошедшего теста скатать шар, раскатать его в круглую лепешку и переложить в смазанную маслом форму или на сковороду. Лег1ешка должна быть достаточно большой и покрывать края формы или сковороды настолько, чтобы быть выше начинки. Тесто смазать растительным маслом, положить ровным слоем начинку, дать некоторое время расстояться и выпекать в духовке со средним жаром 20—35 минут, в зависимости от толщины пирога.

Готовый пирог переложить из формы или со сковороды на блюдо и сразу подать на стол. К пирогу можно сервировать какой-либо зеленый салат (листовой, с зеленым луком, огуречный и т. п.).

Начинка из помидоров и рыбы: 2 головки лука, 2—3 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 4—5 помидоров, 4 ст. ложки томатного пюре, соль, перец, базилик, 1 банка сардин, 4—5 филе кильки, (несколько олив), 150—200 г сыра.

Лук и чеснок изрубить, потушить в жире, добавить помидоры, томатное пюре, потушить .15—20 минут, посолить и заправить перцем и базиликом. Раскатанное тесто смазать растительным маслом, положить охлажденную томатную начинку, сверху расположить на одинаковом расстоянии друг от друга сардины, филе кильки и оливы, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке со средним жаром примерно 20 минут.

Начинка из сыра, колбасы и помидоров: 200 г сыра, 200 г вареной или полукопченой колбасы, 300 г помидоров, 1 маленький соленый огурец, 6 соленых килек, 2 ст. ложки растительного масла.

Сыр и колбасу нарезать на кубики и положить равномерным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста. Сверху разместить ломтики помидоров и огурцов, затем филе кильки. Начинку смазать растительным маслом и после непродолжительной расстойки выпекать.

Начинка из овощей и колбасы: 300 г вареных или тушеных овощей (зеленый горошек, фасоль, цветная капуста), 200 г вареной колбасы, 3—4 ст. ложки томатного пюре, 2 ст. ложки сметаны, красный или черный перец, 100 г сыра, 1—2 ст. ложки растительного масла.

Отварные овощи вынуть из отвара, дать жидкости стечь и расположить вместе с кубиками колбасы на смазанной растительным маслом поверхности теста.

Томатное пюре и сметану перемешать, проварить, посолить, заправить перцем и вылить на начинку, сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть в начинку. После расстойки выпекать в духовке со средним жаром 20—25 минут.

Начинка из фарша: 400—500 г фарша из говядины, 1 яйцо, 2 ст. ложки томатного пюре, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, перец, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1 ст. ложка рубленого лука-резанца или зеленого лука, 150 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла.

Фарш смешать с томатным пюре, сметаной, яйцом,

панировочными сухарями и измельченной зеленью, посолить и заправить перцем. Начинку положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста. Сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть их с небольшими промежутками в фарш.

181:

Смазать растительным маслом и дать подойти. Выпекать в духовке со средним жаром 25—30 минут.

Рыбная начинка: 400 г тушеного рыбного филе, 100 г маринованного лука, 200 г мелких свежих или консервированных томатов, эстрагон, перец, 100—150 г сыра.

Рыбу вынуть из отвара и дать жидкости стечь. Выложить рыбу ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста, украсить мелкими помидорами и маринованными луковицами, посыпать красным или черным перцем и измельченным эстрагоном или рубленым укропом.

Сыр нарезать на маленькие кубики, которые равномерно распределить по поверхности начинки.

Выпекать в духовке при средней температуре в течение 20—25 минут. Вместо тушеной рыбы в качестве начинки можно использовать рыбные консервы, например, тунец в масле или в собственном соку.

Начинка из лука и помидоров: 2—3 крупные головки лука, 2—3 помидора, 2—3 ст. ложки растительного масла, соль, перец, 5 ст. ложек тертого сыра.

Лук нарезать кольцами и слегка подрумянить в растительном масле. Охлажденный лук выложить на смазанную растительным маслом поверхность теста, сверху разложить кружки помидора, посыпать солью, перцем и тертым сыром. После расстойки выпекать в духовке со средним жаром примерно 20 минут.

Начинка из кислой капусты и грибов: 250 г тушеной кислой капусты, 2 ст. ложки томатного пюре, 200 г белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, красного перца, 100 г сыра.

Тушеную кислую капусту смешать с томатным пюре, выложить равномерным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста, на капусту положить рубленый жареный лук, затем обжаренные в сливочном или растительном масле тушеные брусочки грибов и посыпать красным перцем. Сыр нарезать на мелкие кубики и разложить на начинке. Дать тесту подойти и выпекать в духовке со средним жаром 20—25 минут. Этот пирог сервируется к пиву.

182

ПИЦЦА С САЛАКОЙ (ПО-ФИНСКИ)

Тесто: 1½ стакана воды или молока, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 300 г обойной муки, 120 г (1 стакан) сеяной пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла.

Начинка: 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка растительного или сливочного масла, 1—2 головки лука, 400 г филе салаки, соль, перец, 1 ст. ложка рубленого укропа, 6 килек пряного посола, 1 стакан тертого сыра.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить другие продукты, замесить тесто и поставить его подходить в теплое место. Затем раскатать тесто в тонкий четырехугольный пласт, положить его на смазанный сливочным маслом противень, смазать тонким слоем томатной пасты, на нее положить сначала рубленый жареный лук, затем филе салаки, посыпать солью, перцем и укропом. На филе салаки выложить очищенные от костей кильки и посыпать все тертым сыром. Края теста поднять на начинку, прижать, дать подойти и выпекать в духовке со средним жаром 25—30 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Тесто (на один пирог): 200 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки красного перца, 2 ст. ложки сметаны или 2 ст.. ложки холодной воды и 1 яичный желток. Для этого пирога можно использовать также другие виды песочного теста — творожное, сметанное, картофельное.

Приготовить песочное тесто, скатать в шар, накрыть и поставить на 30—40 минут в холодильник. Затем раскатать тесто в круглую лепешку, выложить на дно разъемной формы или сковороды, из оставшейся части теста раскатать жгут и сформовать из него край пирога. Перед тем как положить начинку, выпекать пирог 8—10 минут в духовке со средним жаром.

Начинка из сыра: 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла или растопленного сливочного масла, 4 яйца, 150 г тертого сыра, 4—5 ст. ложек молока, соль, перец.

Лук нарезать тонкими ломтиками и потушить в растительном или сливочном масле. Поверхность тестяного пласта покрыть тушеным луком. Яйца разбить, добавить молоко, тертый сыр, посолить и заправить перцем. Смесь вылить на лук и выпекать пирог в жаркой духовке, пока яйцо не свернется. Затем выложить пирог из формы на блюдо и сразу подать на стол с салатом из

помидоров, свежих огурцов или маринованных овощей.

183

Начинка из копченого мяса: 150—200 г копченого мяса с проростью или ветчины, 3—4 яйца, ½ стакана молока или сметаны, 150—200 г сыра, соль, перец.

Копченое мясо или ветчину нарезать маленькими кубиками и равномерно распределить по поверхности выложенного на дно формы теста. Яйца разбить, смешать с жидкостью и тертым сыром, посолить и поперчить. Залить смесью кубики ветчины и выпекать Пирог, пока яйцо не свернется. Сразу подать на стол.

Гарнировать салатом.

Так же приготовляется и начинка из копченой рыбы. На один пирог нужно 200 г очищенной салаки.

Начинка из лука: 400 г лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, соль, 100 г сыра, 100—150 г ветчины.

Лук очистить, нарезать кольцами и слегка обжарить в масле. Охлажденный лук положить на тестяной пласт. Яйца разбить, смешать с молоком и тертым сыром, посолить и вылить на лук. Сверху положить тонкие ломтики ветчины и выпекать в духовке со средним жаром, пока яйцо не загустеет.

Начинка из фарша: 250—300 г нежирного фарша (из молодой говядины), 1 крупная головка лука, 30—40 г сливочного масла или маргарина, ¼ чайной ложки перца, ½ чайной ложки майорана, немного базилика, 2 зеленых стручка перца (можно и консервированного) или 1—2 небольших консервированных огурца, ¾—1 стакан бульона, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, немного соли, ½ стакана молока или сливок.

Лук мелко изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, прибавить фарш и жарить, помешивая вилкой, до тех пор, пока мясо не утратит своей красноватой окраски. Затем добавить бульон, нарезанные мелкой соломкой стручки перца или огурцы, панировочные сухари и заправить. Охлажденную начинку смешать с тертым сыром и положить в форму на выпеченную основу пирога. Разбить яйца, добавить сливки или молоко, посолить, залить начинку смесью и запекать в духовке со средней температурой 25—30 минут.

184

Готовый пирог переложить из формы на блюдо и сразу, подать на стол. На гарнир подходит салат.

ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ

Лепешка из песочного теста.

Начинка: 150 г постной ветчины, 3 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра, 4 ст. ложки сливок или молока, соль, перец; для украшения 2—3 помидора, зелень петрушки.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, свернуть в плотный рулет и положить с одинаковыми промежутками на лепешку. Яйца разбить, смешать с жидкостью и тертым сыром, посолить, поперчить и вылить на пирог. Выпекать в духовке со средним жаром, пока яйцо не загустеет. Пирог переложить из формы на блюдо, украсить ломтиками помидора и зеленью петрушки.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Лепешка: песочное тесто из 200 г муки.

Начинка: 500 г (2 пачки) творога, 2 ст. ложки картофельного крахмала, соль, тмин или красный перец, 2—3 ст. ложки растопленного масла, ½ стакана сливок или молока.

Покрытие: 2 помидора, ломтики сыра, 2 яйца, 100 г (½ банки) сметаны, соль.

Из песочного теста сформовать лепешку, не выпекая ее. Творог смешать с крахмалом, растопленным маслом и молоком или сливками, посолить, заправить тмином или красным перцем. Пласт теста покрыть творожной начинкой, разложить на ней ломтики помидора, сверху положить тонкие ломтики сыра. Яйца разбить, соединить со сметаной, посолить и вылить на начинку. Выпекать в духовке со средним жаром 45—50 минут. Если верхний жар слишком сильный, то покрыть форму мокрой пергаментной бумагой или алюминиевой фольгой.

Торты

Торты подаются на праздничный стол.

Домашние торты должны быть более простыми и менее сладкими по сравнению с кондитерскими.

Приготовляя их, можно использовать больше свежих фруктов и ягод, фруктово-ягодных компотов, кисловатых фруктовых джемов и повидла, из кремов предпочтение следует отдать молочным, творожным и сливочным кремам. Вместо кремов можно использовать также сливочное мороженое. Украшение тортов должно быть простым и приятным.

Для приготовления тортов используются основы из бисквитного, песочного, слоеного, белкового теста и теста, замешенного на пекарском порошке. Подходят также кекс без изюма и рассыпчатое печенье. Часто для торта берутся основы, выпеченные из разных видов теста, например бисквитная основа с белковой или песочной либо белковая с песочной и т. п.

Приготовление торта можно распределить на два дня: в первый день выпекается основа, на второй день оставляется приготовление начинки и завершающие работы.

Торты могут быть двух-, трех- и многослойными.

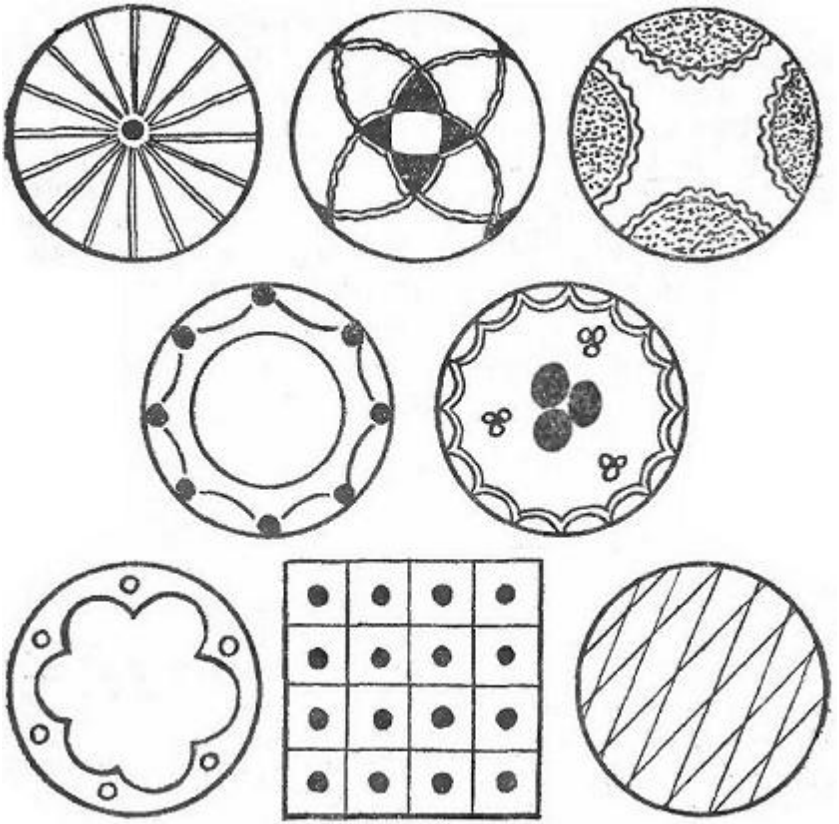
У бисквитов, кексов и других мягких основ при помощи терки удаляются корочки, особенно с боков.

Затем лепешка разрезается острым тонким ножом на пласты. О приготовлении основ торта см. при описании отдельных видов теста.

Между слоями торта кладется фруктовое или ягодное повидло, джем или крем и пласты слегка сжимаются. При этом пласты бисквита, кекса и других мягких изделий пропитываются компотным сиропом, кофе, вином и другими ароматными жидкостями.

Печенье можно обмакнуть в жидкость. Поверхность, торта, а часто и боковые стороны покрывают кремом, глазурью, взбитыми сливками, густым повидлом или желе. Боковые стороны торта можно покрыть панировочными сухарями, рублеными орехами или миндалем, кусочками шоколада и т. п. Украшением служат свежие ягоды, варенные в сахарном сиропе фрукты, цукаты, желе, шоколад, орехи, миндаль, печенье, и т. п.

Масляный крем наносится шприцем или корнетиком из пергаментной бумаги. Предварительно следует нарисовать на поверхности торта узор, только опытные кондитеры могут обойтись без этого. Готовый торт ставят на 2—4 часа в холодильник.



Украшение тортов

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ЯГОДАМИ

Основа торта: 1 бисквит на 5 яйцах (см. основы торта из бисквитного теста) или готовая основа торта (примерно 400 г); для пропитывания ¾—1 стакан компотного сиропа, 1—2 ст. ложки коньяка.

Начинка и покрытие: 2 стакана 35%-ных сливок, 1—2 ст. ложки сахара, ванильный сахар, 500 г клубники или малины.

187

Испеченную накануне бисквитную лепешку разрезать на два пласта, пропитать их со стороны среза сиропом, приправленным коньяком. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену и заправить

ванильным сахаром. Примерно половину сливок смешать с кусочками малины, земляники или клубники, покрыть ими нижний пласт, второй пласт положить поверх первого и слегка прижать. Покрыть торт оставшимися сливками и украсить ягодами. Так же приготовляется бисквитный торт со взбитыми сливками и компотом.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ.

И ЖЕЛЕ

Основа торта: 1 бисквит из 5 яиц (см. основы торта из бисквитного теста или готовая основа торта).

Для пропитывания: ¾—1 стакан яблочного или апельсинового сока.

Начинка: ванильно-масляный крем из 100—150 г сливочного масла (см. кремы).

Покрытие: 300 г ягод или фруктов, 2 ст. ложки повидла, ½ пачки лимонного или апельсинового желе или 1 стакан светлого сладкого ягодного сока, 1—2 ст. ложки светлого десертного вина, 6 г (2 чайные ложки) желатина.

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта, пропитать их со стороны среза фруктовым соком, нанести слой масляного крема и слегка прижать. Боковые стороны торта смазать кремом и покрыть посыпкой.

Поверхность торта покрыть тонким слоем повидла и. затем подготовленными ягодами (смородиной, малиной, клубникой) или ломтиками фруктов (яблок, груш, апельсинов, абрикосов и т. п.).

На край торта отсадить масляный крем. Залить торт начинающим застывать желе и поставить на 1—2 часа в холодильник.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МОЛОЧНЫМ КРЕМОМ

Основа торта: 4 яйца, 150 г сахара, 120 г муки, 2ст. ложки картофельного крахмала, 2 чайные ложки пекарского порошка, ½ стакана горячей воды, тертая лимонная цедра Для смазки формы сливочное масло, панировочные сухари.

Для пропитки: ½—1 стакан компотного сиропа, 1 ст. ложка рома или коньяка.

Начинка: молочно-ванильный крем (см. кремы), 1 чайная ложка желатина, ½—¾ стакана 35%-ных сливок.

Для украшения: 100 г слегка обжаренной миндальной

стружки, консервированные фрукты.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену. Муку, крахмал и пекарский порошок смешать и добавлять в яичную пену попеременно с водой. Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму или в четырехугольную форму (размером 22 х 22 см) и выпекать в духовке со средним жаром 25—30 минут.

Охлажденный бисквит разрезать на два пласта и пропитать их со стороны среза компотным сиропом.

Приготовить молочный крем, добавить замоченный в 2 ст. ложках холодной воды и разведенный на водяной бане желатин. Сливки взбить и смешать с холодным молочным кремом. Нижнюю половину бисквита густо смазать молочным кремом, покрыть вторым пластом и слегка сжать. Оставшимся кремом покрыть поверхность торта и боковые стороны. Бока отделать обжаренными миндальными стружками. Украсить торт консервированными фруктами и компотными ягодами.

Перед тем как подать на стол, поставить торт в холодильник.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

1 бисквит из 4—5 яиц (см. основы торта из бисквитного теста), ¾—1 стакан яблочного сока или компотного сиропа.

Творожный крем: 2 пачки 9- или 18%-ного творога, 125 г сахара, 2 яичных желтка, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 1 стакан 35%-ных сливок.

Для украшения: свежая клубника, малина, ломтики апельсина или консервированных фруктов, шоколад, орехи.

Бисквит разрезать на два пласта и пропитать по срезу соком или компотным сиропом.

Чтобы приготовить творожный крем, взбить яичные желтки с сахаром, добавить творог и заправить смесь тертой лимонной или апельсиновой цедрой. При необходимости подлить в крем 2—3 ст. ложки молока.

Сливки взбить и примешать в крем в последнюю очередь.

Нижний пласт бисквита положить на подставку для торта, покрыть его 2/3 творожного крема, разровнять, накрыть вторым пластом и слегка прижать.

Оставшимся кремом покрыть поверхность торта. Украсить торт фруктами или ягодами, тертым и нарезанным стружкой шоколадом и рублеными орехами. Держать до сервирования в холодильнике.

Вместо обычного бисквита можно использовать и бисквит,

приготовленный с какао.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

Основа торта: 1 бисквит из 5 яиц (см. основы торта из бисквитного теста) или готовая основа торта.

Для пропитывания: ¾—1 стакан яблочного или апельсинового сока, 1 ст. ложка коньяка.

Начинка и покрытие: произвольно выбранный масляный крем (ванильный, шоколадный, карамельный и др. см. масляные кремы).

Для украшения: цукаты, желе, миндальная стружка или компотные фрукты

Бисквит разрезать на 2—3 пласта. Поверхность пластов пропитать соком, соединенным с коньяком.

Нижний пласт смазать кремом, наложить на него средний пласт, также смазанный кремом. Затем положить верхний пласт и слегка прижать его. Верх и боковые стороны торта смазать масляным кремом, обсыпать крошковой посыпкой или миндальной стружкой.

Оставшийся крем отсадить на торт при помощи шприца.

Крем можно выложить на торт и ложкой, предварительно опущенной в горячую воду. Торт украсить цукатами, желе или фруктами.

ТОРТ “МОККО”

Основа торта: 5 яиц, 125 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 120 г (1 стакан) муки, ½ чайной ложки пекарского порошка, 75 г сливочного масла. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка и покрытие: кофейный крем (см. масляные кремы), 1—2 ст. ложки коньяка.

190

Для украшения: 15—16 кофейных зерен, молотый кофе, миндальная стружка.

Яйца отбить в миску, положить сахар, лимонную цедру и взбить в светло-желтую пышную пену.

Добавить, слегка помешивая, муку, соединенную с пекарским порошком, и растопленное охлажденное масло.

Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 30—35 минут.

Охлажденную основу разрезать на три пласта, слегка

пропитать их, наложить один на другой, склеив кофейным кремом, заправленным коньяком, и слегка прижать. На торт и боковые стороны нанести крем, бока посыпать миндальной стружкой или рублеными орехами.

Украсить торт масляным кремом и кофейными зернами или молотым кофе. Кофейные зерна можно предварительно покрыть сахарной карамелью. Для этого взять 2 ст. ложки сахара, прокалить на чистой сковороде, подлить немного горячей воды и быстро перемешать.

Кофейные зерна на мгновение опустить в сахарную карамель, сразу выложить на смазанную маслом тарелку и дать остыть.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ФРУКТАМИ И МОРОЖЕНЫМ

Основа торта: 4 больших яйца, 4 ст. ложки муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, для пропитывания ¾ стакана компотного сиропа.

Начинка и покрытие: 250 г консервированного или свежего ананаса, 250 г клубники или клубничного компота, 250 г сливочного мороженого, для украшения шоколад.

Муку смешать с пекарским порошком. Яичные белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену, добавить желтки попеременно с мукой, слегка перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму. Выпекать в умеренно жаркой духовке примерно 25 минут. Охлажденный бисквит разрезать на два пласта. Пласты сбрызнуть компотным сиропом, нижний пласт покрыть ломтиками ананаса и клубникой, сверху положить второй пласт, слегка прижать и, поставить в холодильник. Перед тем как подать на стол, выложить на торт ложкой сливочное мороженое.

Ложку каждый раз опускать в горячую воду, чтобы мороженое не приставало к ней. Украсить торт клубникой и ломтиками ананаса, при желании можно положить также куски шоколада. Вместо ананаса можно использовать грушевый или яблочный компот.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

Основа торта: 1 бисквит из 5 яиц (см. бисквиты, с. 99) или готовая основа торта.

Начинка и покрытие: 4 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, тертая цедра 2 апельсинов, 4 апельсина, 1 лимон, 1 стакан воды,

2 чайные ложки желатина, ¼ л 35%-ных сливок.

Аля украшения: цукаты, апельсиновые дольки.

Для того чтобы приготовить крем, взбить яичные желтки в небольшой эмалированной или стеклянной кастрюле, добавить апельсиновый и лимонный сок, тертую апельсиновую цедру и воду. Интенсивно перемешивая и взбивая, нагреть крем на водяной бане до тех пор, пока смесь не загустеет (не варить). Охладить крем, взбивая. Желатин держать в 4 ст. ложках холодной воды до набухания (30 минут) и развести.

Сливки взбить отдельно, влить тонкой струйкой слегка теплый желатин. Примерно 1/5 взбитых сливок переложить в отдельную посуду. В оставшиеся сливки положить охлажденный апельсиновый крем, слегка перемешать.

Бисквит разрезать на 2—3 пласта. Между пластами, на них и на боковые стороны нанести начавший застывать крем. Украсить торт взбитыми сливками и апельсиновыми дольками. Боковые стороны покрыть нарезанными соломкой цукатами, слегка вдавив их.

Верх и бока можно покрыть также кружками апельсина.

ХЛЕБНЫЙ ТОРТ

Основа торта: 5 яиц, 5 ст. ложек сахара, ½ чайной ложки корицы, ¼ чайной ложки гвоздики, ¼ чайной ложки кардамона, тертая цедра 1 апельсина, 1 ст. ложка какао, ¾ стакана натертого черствого хлеба, 1 ст. ложка муки. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: 1 стакан густого фруктового или ягодного повидла. Для пропитывания ½—¾ стакана ягодного сока, 1 ст. ложка коньяка или рома.

Покрытие и украшение: 200 г масляного крема с ванилином или какао (см. масляные кремы), рубленые и слегка обжаренные орехи или миндаль и кусочки шоколада.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить измельченные пряности, какао и тертый хлеб вместе с мукой.

В последнюю очередь примешать в тесто яичные белки, взбитые в крепкую пену. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в духовке со средним жаром примерно 30 минут. Полуостывшую лепешку выбить из формы и накрыть салфеткой.

Разрезать охлажденную лепешку на два пласта, пропитать их по срезу ягодным соком, заправленным коньяком или ромом.

Нижний пласт намазать фруктовым или ягодным повидлом, покрыть вторым пластом и слегка прижать. На верх и боковые стороны торта нанести какой-либо масляный крем, бока покрыть крошкой. Сверху посыпать торт рублеными орехами и тертым или скобленым шоколадом.

Хлебный торт можно приготовить также со взбитыми сливками. Для этого берется ¼ л 35%-ных сливок, свежие ягоды или фрукты (бананы, апельсины, мандарины и др.).

Вместо масляного крема покрыть торт взбитыми сливками и украсить его ягодами или ломтиками фруктов.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

1 бисквит из 4—5 яиц (см. бисквиты, с. 99) или готовая основа. Для пропитывания ½—¾ стакана компотного сиропа.

Творожная начинка: 500 г (2 пачки) свежего 9- или 18%-ного творога, 3 яичных желтка, 150 г сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара или немного ванилина, сок, отжатый из 1 лимона, тертая цедра 1 лимона, 3 чайные ложки желатина, 4 ст. ложки холодной воды, ¼ л 35%-ных сливок, 1 стакан кислого брусничного варенья или ягод из брусничного компота, сахарная пудра.

Бисквит разрезать на два пласта, при необходимости пропитать по срезу компотным сиропом. Нижний пласт поместить в разъемную форму, внутрь формы положить ободок из алюминиевой фольги или пергамента так, чтобы он покрыл боковые стороны формы.

Поверхность пласта покрыть брусничным вареньем или ягодами из компота.

Для начинки взбить яичные желтки с сахаром в светлую пену, добавить творог, ванильный сахар, тертую лимонную цедру и лимонный сок и смешать до получения однородной массы. Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды (4 ст. ложки) и держать до тех пор, пока он не набухнет, развести на водяной бане, смешать с творожным кремом и поставить ненадолго в холодное место. Сливки взбить в крепкую пену и смешать с творожным кремом.

Переложить крем на бисквит равномерным слоем, покрыть вторым пластом, слегка прижать и поставить на 5—6 часов или до следующего дня в холодильник.

Перед сервировкой вынуть торт из формы, осторожно удалить бумагу, переложить на подставку для торта, посыпать сахарной пудрой.

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Основа торта: 5 яиц, 125 г сахара, немного соли, 100 г молотых или рубленых орехов, 80 г картофельного крахмала.

Начинка: 2 стакана 35%-ных сливок, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки измельченных орехов, 4 ст. ложки крепкого кофе, 2 чайные ложки желатина.

Покрытие: кофейная или шоколадная глазурь из 100 г сахарной пудры, обжаренные орехи или пралине.

Яичные желтки взбить с сахаром. Белки взбить отдельно в крепкую пену, 1/3 белковой пены смешать с желтками, добавить измельченные орехи, крахмал и затем оставшиеся взбитые белки. Тесто сразу переложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями большую разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке (160—180°) 25—30 минут. Охлажденную основу разрезать на два пласта, нижний пласт выложить в плоскую миску с выпуклым дном так, чтобы край пласта частично покрывал бока миски. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить измельченные орехи, затем замоченный в холодном кофе и разведенный на водяной бане охлажденный желатин. Крем вылить в миску на нижний пласт, разровнять, накрыть вторым пластом и поставить на 3—4 часа в холодильник.

Перед сервировкой выбить торт из миски на специальную подставку выпуклой стороной вверх, покрыть тонким слоем глазури и украсить обжаренными орехами или пралине.

Вместо сахарной глазури торт можно покрыть густым цветным фруктовым или ягодным повидлом и украсить взбитыми сливками.

ТОРГ “МЕЧТА” (ФИНСКИЙ)

Основа торта: 5 яиц, 200 г сахара, 8 ст. ложек картофельного крахмала, 3 ст. ложки какао, 1 чайная ложка пекарского порошка. Для пропитывания черный кофе.

Начинка: ¼ л 35%-ных сливок, ¾ стакана крепкого кофе, 2 ст. ложки сахара, 2 чайные ложки желатина.

Для украшения: ½ стакана 35%-ных сливок, зерна кофе.

Яичные белки отделить от желтков и взбить, добавить 2—3 ст. ложки сахара и взбивать до образования крепкой пены. Яичные желтки взбить с оставшимся сахаром. Картофельный крахмал смешать с какао и пекарским порошком и добавлять к желткам попеременно со взбитыми белками. Тесто выложить

сразу на смазанный маслом противень или положенную на него пергаментную бумагу и выпекать в духовке со средним жаром. Охлажденную основу разрезать на четыре равные части.

Для приготовления крема замочить желатин в холодном кофе и, когда он набухнет, развести на водяной бане. Сливки взбить с сахаром, охлажденный кофе влить, помешивая, тонкой струей.

Пласты основы слегка пропитать сладким кофе, положить один на другой, соединив их полузастывшим кремом. На торт положить взбитые сливки и украсить кофейными зернами.

При желании кофейные зерна можно покрыть карамельным сиропом. Для этого подрумянить на чистой сковороде 2 ст. ложки сахара, добавить немного кипятка и быстро смешать. Кофейные зерна опустить в горячую сахарную карамель, сразу вынуть и оставить па тарелке охлаждаться.

195

ЯГОДНЫЙ ТОРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Основа торта: 3 яйца, 100 г сахара, 150 г муки, 3 чайная ложка пекарского порошка, ¾ стакана молока, 50 г растопленного масла. Сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари.

Начинка: молочно-ванильный крем (см. кремы, приготовить половину данного количества), 500 г клубники или малины.

Покрытие: 1 стакан 35%-ной сметаны, 1—2 чайные ложки сахара, ягоды.

Яйца взбить с сахаром, добавить соединенную 6 пекарским порошком муку попеременно с молоком и растопленным охлажденным маслом. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 25—30 минут.

Охлажденную лепешку разрезать пополам. Нижний пласт намазать молочно-ванильным кремом, сверху разложить нарезанную на ломтики клубнику или целые ягоды малины, покрыть вторым пластом и слегка прижать. Сливки взбить с сахаром, смешать с оставшимися ягодами и положить ложкой на торт.

Торт можно приготовить также только с молочным кремом, сделанным в предусмотренном в рецепте количестве. Поверхность торта густо смазать кремом и украсить оставшимися ягодами.

МИНДАЛЬНОЕ КОЛЬЦО С КЛУБНИКОЙ И

МОРОЖЕНЫМ

Миндальное кольцо: 2 яичных желтка, 150 г сахара, 100 г миндаля, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 чайная ложка пекарского порошка, 5 яичных белков, 2—3 ст. ложки портвейна.

Начинка: 250 г (1 пачка) сливочного мороженого, ½ кг клубники.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить очищенный от оболочек молотый миндаль, смешанный с пекарским порошком крахмал и взбитые в крепкую пену яичные белки. Тесто сразу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму с трубкой посредине и выпекать в умеренно жаркой духовке примерно 30 минут.

196

Охлажденное кольцо пропитать вином и выложить на подставку для торта. Ягоды очистить, промыть и дать воде стечь. Положить клубнику в центр круга и покрыть мороженым. Оставшиеся ягоды выложить по кругу. Торт сервировать на сладкое или к напиткам.

К торту можно подать взбитые сливки.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

Основа торта: 150 г меда, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, тертая лимонная или апельсиновая цедра, ванилин (1 чайная ложка корицы, ¼ чайной ложки гвоздики), 50 г орехов, 180 г (1½ стакана) муки, 1 чайная ложка пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, жир.

Покрытие: шоколадно-масляный крем из 100 г сливочного масла (см. масляные кремы) или ромовая глазурь из 100 г сахарной пудры (см. глазури).

Яичные белки взбить в крепкую пену, добавить по капле горячий мед. Яичные желтки взбить с сахаром отдельно, смешать с вкусовыми веществами и добавить во взбитые белки попеременно с мукой и измельченными орехами. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в умеренно жаркой духовке 25—30 минут. Верх и боковые стороны охлажденной лепешки покрыть шоколадным кремом и ромовой глазурью.

ПРЯНЫЙ ТОРТ

Основа торта; 1 стакан сиропа, 5—6 зерен кардамона, 1 чайная ложка корицы, ½ чайной ложки гвоздики или имбиря, 1

ст. ложка сушеной измельченной апельсиновой цедры, 75 г сливочного масла или маргарина, 100 г (½ банки) сметаны, 2 яйца, 100 г сахара, 250 г муки, 1 чайная ложка пищевой соды или 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: 1—1½ стакана яблочного повидла или малинового джема.

Покрытие: ¼ л 35%-ных сливок, 1 чайная ложка сахара, фрукты, цукаты, шоколад, орехи.

Сироп нагреть, добавить измельченные пряности, жир и охладить. К охлажденному сиропу добавить разбитые с сахаром яйца, сметану и пищевую соду или смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в духовке со средним жаром 25—30 минут. Охлажденную лепешку выбить из формы, разрезать на два пласта, на нижний пласт нанести повидло или джем, покрыть вторым пластом. Сверху положить взбитые сливки, украсить ломтиками фруктов, цукатов, шоколадом или орехами.

ТОРТ “ФРАНКФУРТСКИЙ ВЕНОК”

Тесто: 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пачка ванильного сахара, тертая цедра 1 лимона, 120 г муки, 100 г картофельного крахмала, 2 чайные ложки пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: молочно-ванильный крем из ¼ л молока (см. кремы), 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка рома, 1 стакан вишневого джема или ягод из вишневого компота (без косточек).

Для покрытия пралине: 125 г сахара, 125—150 г миндаля, сливочное масло.

Взбить жир с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйца, затем пряности, смешанную с пекарским порошком муку и крахмал. Тесто сразу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму с трубкой посредине. Выпекать в умеренно жаркой духовке (175°) 40—50 минут. Полуохлажденную лепешку выбить из формы на пирожковую доску или решетку.

Приготовить молочный крем и дать ему остыть.

Масло взбить, постепенно добавить, продолжая взбивать, охлажденный до комнатной температуры молочный крем и заправить ромом.

Охлажденную лепешку разрезать длинным острым ножом на 3 пласта. Нижнее кольцо покрыть сначала вишневым джемом или вишнями, затем кремом, сверху положить среднее кольцо, намазать его масляным кремом и покрыть третьим кольцом. Поверхность торта смазать кремом и покрыть пралиновой крошкой.

198

ТОРТ С ШОКОЛАДОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Основа торта: 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, 100 г сахара, 4 яйца, 100 г шоколада, 100 г муки, ванилин, 1 чайная ложка пекарского порошка. Для пропитывания ¾—1 стакан компотного сиропа, 2 ст. ложки коньяка.

Начинка и покрытие: 1½—2 стакана 35%-ных сливок, ½—1 ст. ложка сахара, ванильный сахар, шоколад.

Масло взбить с сахаром, добавить по одному, продолжая взбивать, яичные желтки. В пышную массу положить тертый шоколад, ванилин и смешанную с пекарским порошком муку. Яичные белки взбить отдельно и осторожно смешать с тестом. Тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в духовке со средним жаром 30—35 минут.

Лепешку оставить на несколько минут в форме, затем выбить ее на пирожковую доску или решетку охлаждаться. Вместо шоколада можно положить в тесто 25—30 г какао, предварительно разведенного в небольшом количестве горячей воды.

Охлажденную лепешку разрезать на два пласта, пропитать заправленным коньяком компотным сиропом или черным кофе. Сливки взбить с сахаром и приправить ванильным сахаром. Половину взбитых сливок положить между пластами, оставшимися сливками покрыть торт (приглаживать не надо), украсить кусочками или пуговками шоколада.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МОЛОЧНЫМ ИЛИ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ

Основа торта (см. предыдущий рецепт).

Начинка: один из молочных или масляных кремов (см. кремы, приготовить из 2/3 указанного в рецепте количества).

Покрытие: шоколадная глазурь из 100 г шоколада (см. глазури).

199

Разрезать лепешку на три пласта, сбрызнуть их сиропом для пропитки и соединить кремом, Сверху покрыть торт шоколадной глазурью и украсить рублеными орехами. Вместо шоколадной глазури можно посыпать торт сахарной пудрой.

ТОРТ С ШОКОЛАДОМ И ФРУКТАМИ

Основа торта: 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 пачка ванильного сахара или немного ванилина, 4 яйца, 70 г миндаля или овсяных хлопьев, обжаренных в небольшом количестве масла, 100 г шоколада, 50 г муки, 50 г картофельного крахмала, 2 чайные ложки пекарского порошка, Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари. Для пропитки ¾ стакана компотного сиропа.

Начинка и покрытие: 2—3 стакана вишневого, сливового или абрикосового компота без косточек, ½ 35%~ных сливок, 50 г шоколада.

Жир взбить, понемногу добавлять, продолжая взбивать, сахар и яичные желтки, затем тертый шоколад, рубленый миндаль или обжаренные миндальные хлопья, смешанную с крахмалом муку и пекарский порошок. Яичные белки взбить в крепкую пену и добавить, осторожно помешивая, в тесто. Тесто сразу выложить в смазанную маслом и посыпанную панированными сухарями разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке (при температуре 160—180 С 35—40 минут. Остывшую лепешку разрезать на три пласта. Нижний пласт положить на подставку для торта, слегка пропитать компотным сиропом, покрыть 1/3 консервированных фруктов, а затем взбитыми в крепкую пену сливками. Сверху положить второй пласт, пропитать его компотным сиропом и покрыть так же, как нижний пласт. Затем покрыть третьим пластом и пропитать его. Верх торта и боковые стороны намазать сливками (для этого оставляется большая часть взбитых сливок). Торт украсить фруктами кусками шоколада или шоколадной стружкой. При желании сверху можно отсадить шприцем взбить сливки. Держать торт до сервировки в холодильнике.

ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Основа торта: 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, 150—200 г сахара, 230 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, ½ чайной ложки соли, ванилин, 1 стакан молока, 4 яичных белка, 50 г шоколада, 2 ст. ложки рубленых орехов.

200

Покрытие: 50 г шоколада, ¼ стакана воды, 3 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка ванильного сахара, ½ стакана крупно изрубленных орехов.

Жир взбить с сахаром, добавить ванилин и смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком, затем примешать взбитые в крепкую пену яичные белки. Половину теста выложить в разъемную форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, сверху посыпать тертым шоколадом и орехами, покрыть оставшимся тестом и выпекать в духовке со средним жаром (200—225°) 35—40 минут.

Шоколад разломать на кусочки, добавить сахар и горячую воду и нагревать, пока шоколад не растопится и сахар не растворится, затем положить масло. Яичные желтки размешать в миске в однородную массу, постепенно подлить, подмешивая, горячий шоколадно-сахарный раствор и взбивать до охлаждения. Крем заправить ванильным сахаром, вылить на теплую лепешку, равномерно размазать и украсить изрубленными орехами.

ТОРТ “БЕЗЕ” С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

3 лепешки “безе” (приготовлены из 6 яичных белков, см. основы торта из воздушного теста).

Начинка и покрытие: кофейный крем (см. масляные кремы), 1 ст. ложка коньяка.

Для украшения: рубленые орехи, миндальная стружка или шоколад.

В кофейный крем накапать коньяка. Остывшие лепешки “безе” покрыть тонким слоем крема, положить одну на другую и слегка сжать. Боковые стороны торта подровнять, тонко намазать кофейным кремом и покрыть рублеными орехами, миндальной стружкой или кусками шоколада. Верх торта намазать кремом или отсадить крем шприцем и украсить рублеными орехами, миндалем или шоколадом. Таким же образом приготовляется торт “безе” с шоколадным или ванильным кремом.

201

ТОРТ “БЕЗЕ” СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

2 лепешки “безе” (приготовлены из 4 яичных белков; см. основы торта из белкового теста).

Начинка и покрытие: 2 стакана 35%-ных сливок.

Для украшения: свежая клубника, малина, ломтики апельсина или ананаса, шоколад.

Одну лепешку “безе” выложить на подставку для торта, намазать примерно половиной взбитых сливок и покрыть второй лепешкой. На торт положить ложкой или отсадить из шприца взбитые сливки и украсить свежими ягодами или фруктами и шоколадом.

ТОРГ “БЕЗЕ” С ЯБЛОКАМИ

Основа торта: 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 4 яичных желтка, 150 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, ½ стакана молока.

Начинка: 1 кг кислых яблок (антоновки).

Покрытие: 4 яичных белка, 200 г сахара, при желании ¼ л 35%-ных сливок.

Масло взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яичные желтки, затем смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком.

На лист положить смазанную маслом пергаментную бумагу, покрыть ее квадратным пластом (25 х 25 см) теста и выпекать в духовке со средним жаром 6—7 минут. Затем вынуть лист из духовки и выложить на лепешку маленькие кусочки яблок. Яичные белки взбить, добавить ½—1 ст. ложку сахара и продолжать взбивать до образования крепкой пены. Затем примешать оставшийся сахар. Взбитые белки нанести на яблоки и выпекать в нежаркой духовке (110—120°) 30—40 минут. Белковое тесто должно пропечься.

Перед сервировкой торт можно покрыть взбитыми сливками. Так же приготовляется торт “безе” с крыжовником.

БЕЛКОВЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ

Основа торта: 6 яичных белков, 120 г сахара, 200 г лесных орехов, ванилин. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

202

Начинка: кофейный или шоколадный масляный крем (см. масляные кремы).

Для украшения: 3—4 ст. ложки поджаренных рубленых орехов или пралине.

Яичные белки взбить, добавить половину сахара и взбивать 3—4 минуты. Оставшийся сахар смешать с молотыми орехами и всыпать, осторожно помешивая, во взбитые белки. Тесто сразу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в

умеренно жаркой духовке 35—40 минут. Остывшую лепешку разрезать на 2—3 пласта, верх торта, боковые стороны и пласты (для склеивания) намазать шоколадным или кофейным масляным кремом. Поверхность торта посыпать жареными орехами или пралине.

ТОРТ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

Основа торта: 3 яйца, 150 г сахара, 3 ст. ложки горячей воды, 70 г муки, 80 г обжаренных в небольшом количестве сливочного масла овсяных хлопьев, 1 ст. ложка какао.

Начинка и покрытие: ванильный крем или крем какао (см. масляные кремы), обжаренные овсяные хлопья.

Яичные желтки взбить с половиной сахара в светлую пену, налить кипятка и взбивать еще несколько минут. Яичные белки взбить отдельно в крепкую пену, примешать оставшийся сахар. Овсяные хлопья, муку и какао смешать и добавить во взбитые желтки попеременно со взбитыми белками. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, и выпекать в умеренно жаркой духовке 30—35 минут. Охлажденную лепешку разрезать на два пласта. Нижний пласт, верх и боковые стороны торта намазать кремом. Торт посыпать обжаренными овсяными хлопьями.

Торт из овсяных хлопьев можно приготовлять и со взбитыми сливками. Тогда пласты склеивают яблочным повидлом, а верх торта покрывают взбитыми сливками. На один торт берется 1 — 1½ стакана яблочного повидла и ¼ л 35%-ных сливок.

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Песочное тесто: 250 г муки, 175 г сливочного масла, 50 г сахара, 1½ ст. ложки сметаны, тертая лимонная цедра.

Начинка: 1½ стакана густого повидла или джема.

Покрытие: одна из глазурей (см. глазури).

Для украшения: консервированные фрукты, цукаты, мармелад.

Продукты, предназначенные для теста, изрубить ножом в рассыпчатую смесь, размять в тестяной ком и положить на 30 минут в холодильник. Затем разделить, тесто на три равные части, раскатать их в лепешки одинаковой величины и выпекать до желтовато-коричневого цвета. Остывшие лепешки выложить на подставку для торта одну на другую, склеивая их повидлом или джемом. Торт покрыть сверху сахарной глазурью и, когда она

подсохнет, украсить консервированными фруктами, ягодами из варенья, цукатом или мармеладом.

Торт можно украсить и миндалем. Тогда смазать одну лепешку перед выпеканием яйцом и посыпать нарезанным соломкой или рубленым миндалем. Эта лепешка кладется сверху.

ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ

Песочное тесто (см. предыдущий рецепт). Выпечь из него 3 лепешки и дать им остыть.

Начинка: молочный крем с миндалем (см. миндальный крем).

Для украшения: сахарная глазурь из 75 г сахара, 10—15 шт. миндаля, апельсиновые цукаты.

Приготовить миндальный крем и дать ему остыть.

Лепешки положить на подставку для торта одну на другую, слепить их миндальным кремом. Верх торта покрыть тонким слоем сахарной глазури, украсить рубленым миндалем и полосками цуката.

Лепешки для торта выпекаются из различных видов песочного теста — сладкого песочного, творожного, дрожжевого и т. п. (см. основы торта из песочного теста). Готового песочного теста на один торт берется 500 г.

ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ВАРЕНЬЕМ

Тесто: 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 150—200 г сахара, 2 яйца, тертая цедра ½ лимона, ,½ чайной ложки корицы, ¼ чайной ложки гвоздики, 150—200 г миндаля, 200 г муки или 100 г муки и 100 г панировочных сухарей.

Начинка: 1Ы стакана кислого джема или густого варенья.

Яйцо или яичный желток для смазки.

Жир взбить с сахаром, добавить яйца, пряности, очищенный от оболочек и размолотый миндаль, муку.

Тесто выставить на 40—50 минут на холод. 2/3 теста покрыть дно разъемной формы. Край теста прижать в виде бортика к боковым стенкам формы. Намазать тесто джемом. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать его на тонкие полоски или скатать тонкие жгутики, затем наложить их в виде решетки на джем. Один жгут положить по краю формы на края решетки. Смазать сверху яичным желтком или яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке 40—45 минут.

Торт из песочного теста долго не черствеет. Перед тем как

подать его на стол, в каждый квадратик можно положить немного цветного желе.

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С “БЕЗЕ”

1 основа торта из песочного теста с бортиком (см. основы торта из песочного теста).

Начинка: 500 г кислых яблок, недозрелый крыжовник, ревень или черника, (2 ст. ложки сахара).

Покрытие: 2 яичных белка, 100 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока или немного лимонной кислоты, ванилин.

Выпечь основу торта из песочного теста, положить на нее нарезанные на маленькие кусочки яблоки, ревень или очищенные ягоды.

Яичные белки взбить в крепкую пену, добавить лимонный сок, ванилин и сахар и взбивать еще несколько минут. Ягоды или фрукты покрыть взбитыми белками, их можно также отсадить шприцем. Выпекать в нежаркой духовке 20—30 минут.

205

ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ЯГОДАМИ

1 лепешка из песочного теста (см. основы торта из песочного теста).

Начинка: молочный, миндальный или сливочный крем (см. кремы).

Покрытие: ½ кг клубники, малины, черники или вишен без косточек, (1—2 ст. ложки сахарной пудры).

Выпечь основу торта с бортиком. Остывшую лепешку покрыть толстым слоем холодного крема, вдавить в него ягоды и поставить в холодильник. При желании ягоды можно посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С АПЕЛЬСИНАМИ

1 лепешка из песочного теста (см. основы торта из песочного теста).

Начинка: молочный, миндальный или сливочный крем (см. кремы).

Покрытие: 2—3 апельсина, при желании 1/3 пачки апельсинового желе.

Испечь основу торта с бортиком и дать охладиться.

Крем заправить тертой апельсиновой цедрой и покрыть им основу торта. Апельсины очистить, нарезать поперек на ломтики

толщиной 1 см и покрыть ими крем.

Большие апельсины разделить перед нарезанием пополам.

Приготовить апельсиновое желе (инструкция на упаковке), остудить и, когда желе слегка загустеет, вылить его на апельсиновые ломтики и дать застыть. На край торта можно отсадить при помощи шприца взбитые сливки. Так же приготовляется торт из песочного теста со сливами и абрикосами. При этом сливы или абрикосы разрезаются пополам, косточки удаляются и плоды кладутся срезанной стороной на крем.

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ЖЕЛЕ

3 лепешки из песочного теста (см. основы торта из песочного теста).

Начинка: 1—1½ стакана густого повидла или джема.

Покрытие: свежие или консервированные фрукты, 206 цукаты, ½ пачки лимонного или апельсинового желе.

При отсутствии концентрата взять 1 стакан сладкого ягодного сока и 6 г (2 чайные ложки) желатина.

Охлажденные лепешки из песочного теста выложить на подставку для торта, соединив их тонким слоем повидла или джема. Поверхность торта украсить красиво нарезанными полосками фруктов и цукатов и залить полузастывшим желе. Если нет концентрата, то желе можно приготовить из фруктового или ягодного сока (соки из яблок, крыжовника, белой смородины и другие светлые соки). При необходимости разбавить сок кипяченой водой или сахарным раствором.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды до набухания (30 минут), растопить на горячей водяной бане, смешать с ягодным соком и дать охладиться, чтобы желе загустело.

ТОРТ С ЧЕРНИКОЙ

Основа торта: 3 яичных желтка, ½ чайной ложки корицы, 3—4 ст. ложки сахара, 125 г маргарина, ½ чайной ложки пекарского порошка, 125 г (1 стакан) муки, 75—100 г миндаля.

Начинка: 500 г черники, 2 ст. ложки сахара.

Покрытие: 3 яичных белка, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, тертая лимонная цедра.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин, корицу, соединенную с пекарским порошком муку и очищенный от оболочек измельченный миндаль. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом, разровнять, сформовать

из теста, прижав его к стене формы, бортик и выставить на 50—60 минут на холод. Затем выпечь до желтовато-коричневого цвета и покрыть смешанной с сахаром черникой. Яичные белки взбить, добавить лимонную цедру, сахарную пудру и продолжать взбивать до тех пор, пока пена не станет крепкой. Взбитые белки отсадить из шприца на чернику и выпекать в умеренно жаркой духовке 20—25 минут. К торту можно подать взбитые сливки.

ТОРТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Основа торта: 125 г маргарина, 75 г сахара, 2—3 яичных желтка, 250 г муки, ½ чайной ложки пекарского порошка, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей или крошковой посыпки.

Покрытие: 5 яичных белков, 200 г сахара, 75—100 г орехов, ½ чайной ложки корицы, 500 г смородины.

207

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яичные желтки, затем соединенную с пекарским порошком муку. Тесто скатать в шар, накрыть и держать 50—60 минут в холодильнике.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить ее в разъемную форму. По краю формы сформовать бортик высотой примерно 5 см. Посыпать поверхность лепешки панировочными сухарями.

Яичные белки взбить и, добавляя постепенно сахар взбивать, еще несколько минут, затем примешать измельченные орехи или корицу.

Ягоды промыть холодной водой, дать воде стечь, смешать с 2/3 воздушной белковой массы и выложить в форму. Сверху отсадить оставшиеся взбитые белки и выпекать в умеренно жаркой духовке примерно 1 час.

ТВОРОЖНО-ФРУКТОВЫЙ ТОРТ

Основа торта: 75 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, цедра ½ лимона или апельсина, 2 ст. ложки сметаны, 120 г (1 стакан) муки, ¼ чайной ложки пищевой соды, немного соли. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Покрытие: 375 г (1½ пачки) 18%-ного творога, 150 г сахара, 1 ст. ложка лимонного или 2 ст. ложки апельсинового сока, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 250 г апельсиновых долек (2—3 апельсина) или фруктового компота (яблочного, грушевого, абрикосового), ½ стакана молока, 3 чайные ложки желатина, 3 ст.

ложки воды, 1 стакан 35%-ных сливок. Для украшения шоколад.

Жир взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйцо, тертую лимонную или апельсиновую цедру, сметану и смешанную с пищевой содой муку. Тесто положить в разъемную форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, разровнять и выпекать в духовке со средним жаром примерно 15 минут. Оставить остывать в форме.

208

Творог смешать с небольшим количеством молока, добавить сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, нарезанные на кусочки фрукты, замоченный и разведенный в небольшом количестве воды желатин, в последнюю очередь примешать взбитые сливки.

Творожный крем положить в форму на основу торта, посыпать измельченным шоколадом и поставить в холодильник. Торт можно приготовить накануне, чтобы крем успел застыть.

Вместо фруктов в крем можно положить джем из малины, клубники, красной или черной смородины.

Сахар насыпать по вкусу.

Основу торта можно выпекать также в низкой форме с гофрированными краями. С внутренней стороны наложить на основу торта обруч из алюминиевой фольги. Налить в форму крем, дать ему застыть на холоде, затем удалить обруч. Торт выложить на подставку и украсить взбитыми сливками.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

1 лепешка из песочного теста (см. основы торта из песочного теста). Основу торта можно выпечь и по следующему рецепту: 250 г (2 стакана) муки, 100 г сливочного масла или маргарина, немного соли, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца.

Начинка: 3 пачки (750 г) жирного (18%-ного) творога, 1 стакан молока, ½ стакана сливок, 200 г сахара, ½ лимона, сок 1 апельсина, ¼ стакана воды, 1½ ст. ложки желатина, 100 г изюма.

Покрытие: 3—4 ст. ложки абрикосового, сливового или яблочного мармелада, жареные орехи, миндаль или обжаренные в небольшом количестве масла и смешанные с сахаром овсяные хлопья.

Муку просеять через сито на пирожковую доску или в миску, насыпать соль и сахар, сверху положить маленькие кусочки жира и растереть руками так, чтобы смесь стала рассыпчатой. Затем добавить яйца, быстро вымесить тесто, завернуть его в пергаментную бумагу и положить на 30—60 минут на холод. Тесто раскатать в тонкий пласт, сформовать лепешку, положить

на дно разъемной формы и выпекать в духовке со средним жаром до светло-желтого цвета. Оставить остывать в форме.

209

Творог смешать со сметаной, молоком, сахаром, тертой лимонной цедрой, лимонным и апельсиновым соком и взбить в пышную массу. Желатин замочить на 30—40 минут в холодной, воде, развести на водяной бане, смешать с творогом. Добавить мытый и отсушенный изюм. Творожную массу выложить на охлажденную основу торта, разровнять и пригладить. Торт поставить на несколько часов в холодильник. Мармелад подогреть и, когда он станет жидким, намазать его тонким слоем на поверхность торта. Торт поставить опять ненадолго в холодильник. Когда мармелад затвердеет, вынуть торт из формы и переложить на подставку для торта. Боковые стороны торта посыпать обжаренной миндальной стружкой, рублеными орехами или жареными овсяными хлопьями, слегка прижав их.

ТОРТ С КРЕМОМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Основа торта: слоеное тесто из 250 г муки (см. слоеное тесто и изделия из него).

Начинка: ½ стакана яблочного повидла или желе из красной смородины, молочно-ванильный или миндальный крем из ¼ л молока (см. заварные кремы).

Для украшения: сахарная пудра, при желании шоколадная стружка, ягоды из компота, желе, зеленый миндаль.

Приготовить слоеное тесто и поставить его на 30 минут в холодильник. Затем тонко раскатать тесто и сформовать четыре тонких лепешки или квадрата.

Положить их на смоченный холодной водой противень или положенную на него пергаментную бумагу, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в духовке до золотисто-желтого цвета. На этом же противне испечь оставшиеся полосы теста и измельчить их.

Остывшие пласты положить один на другой на подставку для торта, склеив их начинкой, например: нижний пласт намазать повидлом или желе, второй пласт кремом. Торт слегка прижать, посыпать сверху сахарной пудрой и украсить. Верх и боковые стороны торта можно покрыть кремом, посыпать крошковой посыпкой и сахарной пудрой. Торт подается на стол сразу после приготовления. Торт из слоеного теста делают и с ванильно-масляным кремом.

210

ТОРТ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ВАРЕНЬЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Основа торта: слоеное тесто из 250 г муки.

Начинка: 1½—2 стакана густого яблочного повидла

Или кисловатого фруктового мармелада (абрикосового, сливового).

Покрытие: ¼ л 35%-ных сливок, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Из слоеного теста выпечь лепешки (см. предыдущий рецепт). Остывшие лепешки соединить повидлом или мармеладом, слегка прижать. Покрыть торт взбитыми сливками и украсить желе или мармеладом.

ВАФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

Тесто: ¼ л 35%-ных сливок, 2 чайные ложки сахара, немного соли, 5 яиц, 150 г муки.

Начинка: 1 стакан брусничного повидла; сливочная тянучка: 1½ стакана 20%-ных сливок, 1 стакан сахара, ванильный сахар.

Для украшения: ¾ стакана 35%-ных сливок, 1 чайная ложка сахара, шоколад.

Сливки взбить с сахаром в крепкую пену. Яичные белки отделить от желтков, насыпать немного соли и взбить в крепкую пену. Сливки смешать со взбитыми брелками, добавить желтки и просеять муку. Вафельницу нагреть, намазать растопленным маслом и выложить столько теста, чтобы получились вафли размером с вафельницу. Выпекать до золотисто-желтого цвета.

Готовые вафли осторожно снять и переложить на решетку или пирожковую доску охлаждаться. Горячие вафли нельзя класть одна на другую.

Одновременно приготовить сливочную тянучку. Сливки и сахар выложить в небольшую кастрюлю и варить на слабом огне, время от времени помешивая, До тех пор пока смесь не загустеет и не станет сиропообразной. Заправить ванильным сахаром и сразу использовать.

Остывшие вафли разложить на подставке для торта, соединить их тонким слоем брусничного пюре и сливочной тянучки. Целесообразно поставить кастрюлю со сливочной тянучкой в посуду с горячей водой, чтобы она не затвердела. На торт выложить ложкой взбитые, сливки или отсадить их из корнетика, сделанного из пергаментной бумаги. Украсить торт кусками шоколада.

Из указанного количества продуктов можно приготовить 2 небольших торта, так как в имеющихся в продаже вафельницах нельзя выпечь большие лепешки.

Торты скорого приготовления

Быстро приготовить торт можно из покупного печенья, кекса, рулета, бисквита (о последнем см. с. 99).

Здесь много возможностей для создания различных комбинаций, и результат зависит от изобретательности хозяйки. Приведем несколько примеров приготовления таких тортов.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С КРЕМОМ

2 большие пачки печенья “Садко”, сладкий черный кофе.

Начинка и покрытие: молочно-ванильный, миндальный крем или крем из молока и какао (см. кремы).

Для украшения; 3—4 ст. ложки рубленых орехов, миндаль или пралине.

Печенье смочить в сладком кофе и выложить тремя слоями на подставку для торта, между ними и сверху нанести тонкий слой крема. Посыпать торт рублеными орехами, миндалем или пралине. Поставить торт на два—три часа в холодильник.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С ФРУКТАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

2 большие пачки печенья “Фантазия” или какого-либо другого четырехугольного рассыпчатого печенья, компотный сироп для пропитывания.

Начинка: ½ л густого фруктового повидла или 1 л фруктового компота.

Покрытие: ¼ л 35%-ных сливок, 2 чайные ложки сахара, ванильный сахар, 25 г шоколада.

Печенье смочить в компотном сиропе и выложить тремя слоями на блюдо. Слои печенья соединить повидлом или переложить ломтиками мягких фруктов и слегка сжать. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену и заправить ванильным сахаром, выложить ложкой на торт или отсадить при помощи корнетика из пергаментной бумаги. Украсить торт ломтиками фруктов и шоколадом. Чтобы переложить слои торта взбитыми

Оливками, надо взять больше сливок — 2—2½ стакана.

До сервировки держать торт в холодильнике.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ И ТВОРОЖНОГО КРЕМА

2 большие пачки печенья с кардамоном.

Творожный крем: 2 пачки творога, 200 г сахара, 1 стакан сливок или сметаны, лимонная цедра, ванилин, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 150—200 г кускового формового мармелада, 50—75 г шоколада.

Творог смешать с сахаром и сливками до образования однородной массы, заправить лимонной цедрой и ванилином, добавить цукаты. Печенье положить в три слоя на блюдо, между слоями намазать творожный крем. На крем насыпать кусочки мармелада и шоколада. Боковые стороны и верх Торта намазать творожным кремом, украсить кусочками шоколада и мармелада и поставить на 2—3 часа в холодильник.

ТОРТ ИЗ РУЛЕТА

600—700 г рулета (с фруктовым повидлом), ¼ л 35%-ных сливок, 1—2 чайные ложки сахара, ванильный сахар.

Для украшения: гроздья смородины, клубника или малина.

Сливки взбить с сахаром в крепкую пену и заправить ванильным сахаром. Рулет покрыть взбитыми сливками и украсить промытыми и отсушенными ягодами.

ТОРТ ИЗ РУЛЕТА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

600—700 г рулета (с фруктовым повидлом), ½ л 35%-ных сливок, 2—3 чайные ложки сахара.

Для украшения: фрукты или ягоды (дольки апельсина, клубника, малина, гроздья смородины).

Нарезать рулет на ломтики и положить их в 2 или 3 слоя на подставку для торта. Между слоями торта и сверху положить взбитые сливки. Украсить ломтиками фруктов или ягодами. Их можно также вдавить во взбитые сливки между слоями торта.

ТОРТ ИЗ РУЛЕТА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Основа торта: 500—600 г рулета (с фруктовым повидлом.).

Начинка: сливочный крем с клубникой, малиной, лимоном и др. (см. сливочные кремы). В зависимости от глубины и размеров посуды крема можно сделать в 1½—2 раза больше.

Для украшения: 1 стакан сливок, фрукты или ягоды.

Рулет нарезать на тонкие ломтики, выложить ими дно и боковые стороны глубокой миски с прямыми стенками или широкой банки, наполнить сливочным кремом и поставить на 2—

3 часа в холодильник.

Перед сервировкой выбить торт из формы на подставку, положить по краю ложкой или отсадить из шприца взбитые сливки, чередуя их с ломтиками фруктов или ягодами. Подавать на сладкое или к напиткам.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С “БЕЗЕ”

1 бисквит, 1 торт “безе” из свежих ягод, 3—4 стакана 35%-ных сливок.

Бисквит и торт “безе” разрезать на два пласта.

Один бисквитный пласт положить на блюдо, пропитать компотным сиропом, покрыть ломтиками консервированных фруктов или свежими ягодами, намазать взбитыми в крепкую пену сливками и сверху положить пласт безе. Покрыть торт взбитыми сливками и украсить ломтиками фруктов или ягодами и шоколадом.

Второй торт приготовить из оставшихся бисквитного пласта и пласта безе. Так можно быстро приготовить два торта.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ

1 бисквит, (жидкость для пропитывания).

Начинка: 300—400 г малины, 500—700 г ванильного пломбира.

Покрытие: 3 яичных белка, 150 г сахара, немного уксуса или лимонной кислоты, 1 ст. ложка миндаля.

214

Бисквит положить на фарфоровую подставку или подставку из огнеупорного стекла. Слегка сбрызнуть и покрыть ягодами. Белки взбить, добавить по одной капле кислоты, постепенно подсыпать сахар и взбить в крепкую пену. Затем покрыть ягоды толстым слоем мороженого (мороженое должно быть очень крепким), положить взбитые белки и посыпать миндальной стружкой. Торт поставить на 4—5 минут в жаркую (с верхним жаром) духовку. Слегка подрумяненный торт вынуть из духовки и сразу подать на сладкое или к напиткам.

В качестве основы торта можно использовать также ломтики кекса без изюма, а в качестве начинки — брикеты мороженого.

ТОРТ С ПАНИРОВОЧНЫМИ СУХАРЯМИ

200 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 150—200 г сахарной пудры, 50 г орехов или миндаля, 2 ст. ложки какао, 3—4

шт. горького миндаля или эссенции горького миндаля по вкусу, 1—2 ст. ложки рома или коньяка, 150 панировочных сухарей или крошковой посыпки, 100 г вафель (лучше домашнего приготовления).

Масло взбить, отбить в него по одному, продолжая взбивать, желтки, насыпать сахарную пудру и заправить горьким миндалем или его эссенцией и коньяком. Панировочные сухари или крошковую посыпку вмешать с рубленым миндалем и добавить к взбитому с желтками маслу.

Дно и стенки разъемной или ящикообразной формы намазать растительным маслом с мягким вкусом, положить в нее примерно половину смеси, сверху покрыть слоем вафель и оставшейся частью смеси. Верх разровнять и поставить торт на 2—3 часа в холодильник.

Перед сервировкой выбить торт из формы на блюдо и украсить шоколадной стружкой или полосками миндаля.

Из приготовленной массы можно сформовать и маленькие шарики. Их обкатывают в какао или в рубленых орехах.

ТОРТ ИЗ КЕКСА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ФРУКТАМИ

Основа торта: 500 г кекса без изюма, для пропитывания ½—¾ стакана компотного сиропа.

Начинка: 400—500 г консервированных фруктов (яблочного, ананасового, абрикосового, сливового и др, компотов), 1½—2 стакана 35%-ных сливок, 1 чайная ложка сахара, ванильный сахар.

Купленный накануне кекс разрезать вдоль на три пласта. Сливки взбить с сахаром и заправить. Нижний пласт кекса положить на продолговатое блюдо, пропитать компотным сиропом и намазать взбитыми сливками. На них положить ломтики фруктов, покрыть следующим пластом кекса, который в свою очередь пропитать и покрыть сливками и ломтиками фруктов.

Сверху положить третий пласт и слегка сжать.

Украсить торт взбитыми сливками и ломтиками фруктов.

Летом вместо фруктов можно использовать свежую клубнику или малину. До сервировки держать торт в холодильнике.

ТОРТ ИЗ КЕКСА С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ

Основа торта: 500 г кекса без изюма.

Начинка: 100 г грецких орехов, 100 г миндаля, 2—3 шт. горького миндаля или его эссенции, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана 35%-ных сливок, 2 чайные ложки желатина, 3—4 ст. ложки холодной воды

Для украшения: ½—1 стакан 35%-ных сливок, 50 г очищенных грецких орехов.

Дно и боковые стенки разъемной формы выложить тонкими ломтиками кекса. Очищенный от оболочек миндаль и грецкие орехи мелко изрубить и смешать е сахаром. Желатин вымачивать в воде примерно 30 минут и развести на водяной бане.

Сливки взбить в крепкую пену, добавить подготовленные орехи и миндаль, затем разведенный охлажденный желатин. Крем заправить тертым горьким миндалем или его эссенцией. Сливочный крем вылить в подготовленную форму, покрыть оставшимися ломтиками кекса и поставить на 2—3 часа в холодильник.

Перед сервировкой выбить торт из формы на блюдо и украсить сливками и грецким орехом.

ТОРТ ИЗ КЕКСА С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Основа торта: 500—600 г кекса без изюма (1 кекс).

Начинка: масляный крем с шоколадом или какао (см. кремы), 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 ст. ложка рома или коньяка.

Для украшения: 50 г миндаля или шоколадных пуговиц.

Кекс нарезать вдоль на 4 пласта, ¦ при необходимости пропитать их компотным сиропом или пропиточной жидкостью, заправленной коньяком.

Приготовить крем с шоколадом или какао и заправить его растворимым кофе и коньяком или ромом.

Пласты кекса соединить кремом и слегка прижать.

Поверхность торта и боковые стороны покрыть оставшимся кремом и украсить целым миндалем, очищенным от оболочек, полосками миндаля или шоколадными пуговицами.

ТОРТ ИЗ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

4 стакана ржаных панировочных сухарей, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка корицы, 3—4 ст. ложки сахара,½ л яблочного повидла, 1½—2 стакана 35%-ных сливок, для украшения ягоды из варенья, шоколад.

Панировочные сухари обжарить в масле, во время жарки подсыпать сахар и корицу. Половину жареных сухарей выложить на блюдо или подставку для торта, сверху положить равномерным слоем яблочное повидло, покрыть оставшимися сухарями и дать остыть.

Сливки взбить с 1 чайной ложкой сахара в крепкую пену и положить их ложкой или отсадить из корнетика, сделанного из пергаментной бумаги, на панировочные сухари. Украсить ягодами из варенья и кусочками шоколада или посыпать жареными панировочными сухарями. Часть яблочного повидла можно заменить малиновым вареньем. Подается на сладкое или к напиткам.

217

Кремы для пирожных и тортов

Кремы приготовляются из свежего сливочного масла с чистым вкусом, свежих яиц, конденсированного или свежего молока, сливок, сахара. Их заправляют ванилином, какао, шоколадом, кофе, орехами, миндалем, коньяком, ромом, эссенциями и другими ароматическими веществами, Кремы можно приготовить также из имеющихся в продаже концентратов кремов. Пакеты снабжены инструкцией приготовления.

Заварные кремы

МОЛОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки (30 г) муки, ¼ л молока, ванильный сахар или ванилин, 30—50 г сливочного масла.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, 3—4 ст. ложки холодного молока и смешать в однородную массу. Молоко довести до кипения, смешать со взбитыми яйцами, прогреть на плите или водяной бане, постоянно помешивая, до кипения (пока крем не загустеет), добавить масло, заправить ванилином и быстро охладить.

МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

60—70 г шоколада или 1½ ст. ложки какао, остальные продукты см. в предыдущем рецепте.

Шоколад разломать на кусочки, добавить 1 ст. ложку горячей воды и растопить на горячей водяной бане. Растопленный шоколад или порошок какао смешать прежде всего с сахаром и яйцами. Далее приготовлять так же, как молочно-ванильный крем. К остывшему крему можно примешать 100—125 г (½ маленькой бутылки) взбитых сливок.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

1 стакан крепкого кофе (приготовить из 2 ст. ложек молотого кофе), 3 ст. ложки сахара, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки (30 г) муки, ½ стакана 20%-ных сливок, 50 г сливочного масла.

1 ст. ложку сахара подрумянить на сковороде, добавить немного горячей воды, сварить сироп и смешать с кофейным

экстрактом. Подрумяненный сахар придает крему более темный оттенок. Яичные желтки взбить с оставшимся сахаром, добавить муки, смешать сначала с холодными сливками, затем с кофе и прогревать до загустения. Добавить масло и охладить.

Приготовляя крем с растворимым кофе, сварить прежде всего молочный крем и заправить его растворимым кофе.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

1 яйцо, 1 яичный желток, 2—3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, ¾ стакана молока, ¾ стакана 20%ных сливок, 25—50 г сладкого миндаля, 2—3 шт. горького миндаля или Л—2 капли миндального масла или эссенции, 75 г сливочного масла или 125 г (½ маленькой бутылки) 35%-ных сливок.

Яйцо и желток взбить с сахаром, примешать муку, молоко, сливки и довести до кипения, затем добавить масло. Миндаль залить горячей водой и через 2—3 минуты удалить оболочку, изрубить или смолоть и соединить с горячим кремом. Если для заправки крема используются миндальное масло или эссенция, то их добавляют к остывшему крему. К холодному крему добавляют также взбитые сливки, осторожно помешивая его.

ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

Ореховый крем приготовляется так же, как миндальный. Вместо миндаля к готовому крему можно добавить 50 г прокаленных и измельченных орехов.

Масляные кремы

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С ЯИЧНЫМИ ЖЕЛТКАМИ

200 г сливочного масла, 75 г сахарной пудры, 2 желтка, 1 ст. ложка рома или коньяка, эссенция.

219

Масло взбить, просеять сахарную пудру попеременно с желтками и накапать, продолжая взбивать, ром или коньяк, Заправить по вкусу.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

200 г сливочного масла, 200 г сладкого сгущенного молока (обычного, с кофе или с какао), 1 ст. ложка коньяка, рома или эссенции.

Размягченное масло взбить в фарфоровой или фаянсовой

миске деревянной ложкой до образования пышной пены. Продолжая взбивать, постепенно добавить сгущенное молоко. Заправить крем по желанию.

Вместо сгущенного молока можно взять ½-—¾ стакана молока и 100 г сахара, проварить их и охладить.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С ЯЙЦОМ

2 яйца, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, пряности.

Яйца взбить с сахаром и прогревать, продолжая взбивать, на водяной бане или на плите, пока яичная масса не загустеет. Масло взбить в отдельной посуде.

Постепенно добавить к нему охлажденную яичную массу и заправить.

МАСЛЯНЫЙ ЯИЧНО-МОЛОЧНЫЙ КРЕМ

1 яйцо или 2 яичных желтка, 75—100 г сахара, ¾ стакана молока, 150—200 г сливочного масла, пряности.

Яйца или желтки взбить с сахаром, добавить, помешивая, горячее молоко и прогревать, продолжая помешивать, на плите или водяной бане, пока смесь не загустеет (не варить). Масло взбить в отдельной посуде, постепенно добавить к нему охлажденную яично-молочную смесь, перемешать до образования однородного воздушного крема и заправить.

Таким же образом можно добавить к масляному крему молочный кисель, приготовленный из 1 стакана молока.

Если сгущенное молоко и другие продукты, добавленные к взбитому маслу, окажутся слишком холодными, то масло станет зернистым и выделится жидкость. Ошибку можно исправить, слегка подогрев крем и взбив его при этом, чтобы крем стал однородным и гладким.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

Любой масляный крем заправить ванильным сахаром или ванилином. Если используются стручки ванили, то их следует предварительно проварить в молоке, предназначенном для крема.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

Ванильный крем, 50—15 г шоколада.

Шоколад разломать на кусочки, добавить 2 ст. ложки горячей

воды и развести его на горячей водяной бане или на слабом огне на плите. Охлажденный шоколад смешать, взбивая, с масляным кремом.

КРЕМ С КАКАО

Ванильный крем, 25—30 г (1 ст. ложка) какао, 2 ст. ложки горячей воды или молока.

Какао просеять в крем во время его приготовления или смешать предварительно с 2 ст. ложками горячей жидкости, охладить и добавить в крем. Крем с какао можно приготовить также из масла-какао.

Масло-какао взбить, во время взбивания добавить по каплям горячее молоко. Молоко прибавляется из расчета ¾—1 стакан на 200 г масла-какао. Заправить крем ванильным сахаром.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

Один из масляных кремов, 3—4 ст. ложки крепкого кофе (1½—2 ст. ложки кофе и 6 ст. ложек воды).

Охлажденный кофейный экстракт процедить через марлю и по капле добавить к масляному крему, взбивая последний. Вместо кофейного экстракта к крему можно добавить 2—3 чайные ложки растворимого кофе;

КОФЕЙНО-ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

К кофейному крему добавить 50 г прокаленных и размолотых лесных орехов.

ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

К одному из масляных кремов добавить 50 г молотых грецких орехов или прокаленных и размолотых лесных орехов.

ПРАЛИНОВЫЙ КРЕМ

К ванильному, кофейному или шоколадному крему добавить 3 ст. ложки измельченной пралиновой массы (см. пралине).

ФРУКТОВЫЙ КРЕМ

К ванильному крему добавить 2 ст. ложки джема или мелко изрубленных консервированных фруктов.

При этом в крем кладется меньше сахара.

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

К любому масляному крему добавить по капле сок примерно ½—1 лимона и заправить тертой лимонной цедрой.

КАРАМЕЛЕВЫЙ КРЕМ

Ванильный крем, 1½ ст. ложки сахара, ½ стакана горячей воды.

Сахар подрумянить на сковороде, добавить горячей воды и сварить сироп. Охлажденный сироп постепенно примешать к крему.

Взбитые сливки и сливочные кремы

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

½ л 35%-ных сливок, 1 — 1½ ст. ложки кристаллического сахара или сахарной пудры.

222

Сливки максимально охладить и быстро взбить веничком или в специальной взбивалке в крепкую пену.

Во время взбивания подсыпать сахар. Взбитые сливки заправить по желанию ванильным сахаром, тертой лимонной цедрой, тертым шоколадом, какао, ягодным пюре, растворимым кофе, орехами и т. п. Торты и пирожные со взбитыми сливками подаются к столу сразу же после приготовления, их не держат до следующего дня. Взбитые сливки можно не только использовать при приготовлении тортов и пирожных, но и подавать к ним в отдельной посуде.

Часто взбитые сливки используются для приготовления сливочных кремов.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С КЛУБНИКОЙ ИЛИ МАЛИНОЙ

1½ стакана свежих ягод, 3 ст. ложки сахара, 2 чайные ложки желатина, 3 ст. ложки холодной воды, ¼ л 35%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Свежие ягоды очистить, промыть в холодной воде, отсушить и размять, добавить сахар и мешать деревянной ложкой до тех пор, пока сахар не растворится.

Желатин замочить в холодной воде, развести на горячей водяной бане и смешать с ягодным пюре. Сливки взбить в крепкую пену и заправить ванильным сахаром. Ягодное пюре добавить, помешивая, к взбитым сливкам.

Так же приготовляются сливочные кремы с различными фруктовыми пюре, которых берется ¾—1 стакан.

Если пюре сладкое, то кладут меньше сахара или готовят крем вообще без сахара.

СЛИВОЧНЫЙ ЛИМОННЫЙ КРЕМ

2 яйца, 3—4 ст. ложки сахара, I—2 лимона, 2—2½ чайной ложки желатина, 3 ст. ложки воды, 1/3 л 35%ных сливок.

Отбить яйца в миску, добавить сахар. Миску поставить в горячую воду, нагреть до 50° и взбить яйца в крепкую пену. Добавить тертую цедру ½ лимона, сок 1—2 лимонов, замоченный в холодной воде и распущенный на горячей водяной бане желатин. Охлажденные взбитые яйца смешать со взбитыми сливками.

Так же приготовляется и сливочный крем с апельсинами. Для этого нужно 2—3 апельсина.

223

СЛИВОЧНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

2 яичных желтка, 1½—2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 1 стакан молока или 20%-ных сливок, 2 чайные ложки желатина, 3 ст. ложки холодной воды, 1 пачка ванильного сахара или немного ванилина, ¼ л 35%-ных сливок.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить холодное молоко и крахмал и прогреть в небольшой кастрюле до загустения (не варить). Желатин замочить в холодной воде. Когда он разбухнет (через 30 минут), распустить желатин на горячей водяной бане и влить в горячий крем. Крем заправить ванилином и охлаждать, время от времени помешивая его. Сливки взбить в крепкую пену и соединить с охлажденным кремом (мешать следует осторожно).

СЛИВОЧНЫЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

2 ст. ложки кофе (2 чайные ложки растворимого кофе), ¾ стакана горячей воды, 2 яичных желтка, 3—4 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка картофельного крахмала, ½ стакана молока, 2 чайные ложки желатина, 3 ст. ложки холодной воды, ¼ л 35%-ных сливок.

Из кофе и воды приготовить кофейный экстракт и процедить через марлю. Яичные желтки взбить с сахаром, добавить холодное молоко, крахмал, кофейный экстракт, нагревать, помешивая, до загустения, добавить растворенный желатин и охладить.

Охлажденный кофейный крем смешать со взбитыми сливками.

КАРАМЕЛЕВЫЙ КРЕМ

100 г сахара, 50 г фисташек или миндаля, 2 яйца, ¼ л молока, 10 г (3 чайные ложки) желатина, 3—4 ст. ложки холодной воды, ¼ л 35%-ных сливок.

Из половины сахара и орехов или миндаля приготовить пралиновую массу (см. с. 229). Яйца взбить с оставшимся сахаром, подлить постепенно горячее молоко, прогреть, помешивая, до 70—75°, пока яично-молочная смесь слегка не загустеет. Желатин замочить в холодной воде, растворить и смешать с горячей яично-молочной смесью. К охлажденной смеси добавить измельченное пралине и, слегка помешивая, взбитые сливки.

Сливочные кремы используют сразу же после приготовления для пирожных или тортов или подают в бокалах на сладкое.

224

Белковые кремы

БЕЛКОВЫЙ КРЕМ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ

4 яичных белка, 200 г сахара, ½ стакана воды, лимонная кислота, немного свекольного или ягодного сока.

Из воды и сахара сварить сироп и заправить его лимонной кислотой. Яичные белки взбить в крепкую пену. Продолжая взбивать, подлить постепенно кипящий сироп. Если хотят, чтобы крем был розовый, добавляют немного свекольного или красного ягодного сока. Использовать сразу для приготовления пирожных, например, корзиночек из песочного теста.

БЕЛКОВЫЙ КРЕМ С ФРУКТОВЫМ ПЮРЕ

4 яичных белка, 125 г сахара, 100 г густого фруктового пюре, 1 чайная ложка желатина, 2 ст. ложки воды.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды и растворить на водяной бане. К фруктовому пюре добавить 2—3 ст. ложки сахара и проварить.

Яичные белки взбить в очень крепкую пену.

Продолжая взбивать, добавить оставшийся сахар. Во взбитые белки влить постепенно кипящее фруктовое пюре, затем растворенный желатин и взбивать еще несколько минут. Крем сразу отсадить на торт или пирожные, так как он быстро застывает.

ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ

500 г (2 пачки) 9- или 18%-ного творога, 125 г сахара, 2 яичных желтка, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 1 стакан 35%-ных сливок.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить творог, 225 приправы и при необходимости 2—3 ст. ложки молока.

Под конец примешать взбитые сливки.

Творожный крем можно заправить также клубничным или малиновым пюре.

Глазури и другие заготовки для пирожных и тортов

Для приготовления глазурей обычно используется сахарная пудра, к которой добавляются жидкость и ароматические вещества.

Глазурью покрываются пирожные, торты, печенье некоторые сорта булочек. Поверхность изделий должна быть гладкой, поэтому пирожные и торты сначала смазывают тонким слоем повидла, которое закрывает все поры. Глазурь должна быть в меру густой; если она окажется слишком жидкой, нужно добавить сахарную пудру, к слишком густой глазури подливают жидкости. Сразу же после приготовления глазурь наливают на подготовленное изделие, разравнивает длинным ножом и подсушивают в теплом месте.

Пирожные и булочки можно опустить в глазурь или наносить на них глазурь кисточкой, Глазурь приготовляется в фаянсовой или фарфоровой посуде; мешать ее надо деревянной ложкой. От металлической посуды и металлической ложки глазурь становится серой.

ЛИМОННАЯ ГЛАЗУРЬ

200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки горячей воды.

Сахарную пудру растереть и просеять через сито в миску, добавить лимонный сок и горячую воду и растирать деревянной ложкой до тех пор, пока глазурь не превратится в однородную блестящую массу. Так же приготовляется апельсиновая глазурь.

КЛУБНИЧНАЯ И МАЛИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ

200 г сахарной пудры, 3 ст. ложки клубничного или малинового сока, 1—2 ст. ложки горячей воды, 226

Приготовляется так же, как лимонная глазурь (см, Предыдущий рецепт).

РОМОВАЯ ГЛАЗУРЬ

200 г сахарной пудры, 3 ст. ложки рома, 1 ст. ложка горячей воды.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, налить горячую

воду и ром и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь. Ромовая глазурь может быть приготовлена и с ромовой эссенцией. Для этого берется 4 ст. ложки горячей воды и 3—4 капли ромовой эссенции.

КОФЕЙНАЯ ГЛАЗУРЬ

200 г сахарной пудры, 4 ст. ложки кофейного экстракта (приготовляется из 1 ст. ложки кофе), 1 чайная ложка сливочного масла.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить горячий кофейный экстракт и масло и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь.

ГЛАЗУРЬ С КАКАО

200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 3—4 ст. ложки горячего молока, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Сахарную пудру и какао просеять через сито в миску, добавить горячее молоко, размягченное масло и перемешать в блестящую глазурь.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

100 г шоколада, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сахарной пудры.

Разломать шоколад на кусочки, добавить горячей воды и нагревать, пока шоколад не растворится. Затем положить размягченное масло и сахарную пудру и растереть в однородную глазурь.

БЕЛКОВАЯ ГЛАЗУРЬ

2 яичных белка, 200 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить белки и лимонный сок и быстро перемешать до образования глазури. Яичную глазурь можно заправить ромом, кофейным экстрактом, какао и другими приправами.

ЦВЕТНАЯ ГЛАЗУРЬ

200 г сахарной пудры, 3—4 ст. ложки морковного, вишневого, свекольного, шпинатного сока (1½ ст, ложки лимонного сока, используется только при приготовлении глазури из свеклы, моркови и шпината).

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить сок и растереть в блестящую глазурь.

СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

1 стакан сахара, 1 стакан 20%-ных сливок, 1 чайная ложка сливочного масла, ванильный сахар.

Сливки и сахар поместить в маленькую кастрюлю и варить, помешивая, 10—15 минут, пока глазурь не загустеет, добавить масло, заправить ванильным сахаром и сразу использовать.

КОРИЧНЕВАЯ СЛИВОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

1 стакан сахара, 2 ст. ложки какао, 1 стакан 20%ных сливок, 1 чайная ложка сливочного масла, ванильный сахар.

Какао смешать с сахаром, добавить сливки. Варить смесь, помешивая, в маленькой кастрюле до тех пор, пока глазурь не загустеет, добавить масло и заправить ванильным сахаром.228

КАЛЕНЫЙ МИНДАЛЬ

Очищенный миндаль опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, удалить оболочку, нарезать на пластинки, соломкой или изрубить, выложить на чистый лист или расстеленную на нем пергаментную бумагу и прокалить в умеренно жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета.

На протяжении сушки миндаль надо 2—3 раза перемешать, чтобы он равномерно подрумянился.

Используется для украшения пирожных и тортов, добавляется в начинки и кремы.

КАЛЕНЫЙ ЛЕСНОЙ ОРЕХ ИЛИ АРАХИС

Целые ядра положить на чистый лист и сушить в умеренно жаркой духовке, время от времени помешивая их. С охлажденных ядер удалить оболочку, растирая их куском ткани. Сушеные орехи используются в начинках, кремах, для украшения тортов и пирожных.

ПРАЛИНЕ

Пралине состоит из орехов или миндаля и сахара.

Для этого следует взять в равных количествах очищенные от оболочек или неочищенные ядра орехов (лесного, арахиса) или миндаля и сахар. Орехи или миндаль положить вместе с сахаром на жестяную, или чугунную сковороду и прогревать на плите, пока сахар не расплавится и слегка не подрумянится. Полученную массу сразу вылить на смазанную растительным маслом подогретую тарелку или на лист и охладить.

Затвердевшую смесь разломать на куски и раздробить в ступке или мелко растереть Скалкой. Пралине используется при приготовлении начинок, кремов и для украшения, пирожных и тортов.

ЖАРЕНЫЕ ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ

1 стакан овсяных хлопьев, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахара.

Масло растопить на сковороде, добавить овсяные хлопья и сахар и прогревать, помешивая, пока овсяные хлопья не станут желтыми. Использовать для приготовления пирожных и тортов.

МАРЦИПАН

250 г сладкого миндаля, 3—4 шт. горького миндаля, несколько капель масла или эссенции горького миндаля, 250 г сахарной пудры, 2 ст. ложки воды.

Миндаль опустить на несколько минут в горячую воду, очистить от оболочки, высушить и два раза протереть в миндалетерке. После этого молотый миндаль смешать с сахарной пудрой и водой, хорошо вымесить, тонко раскатать, вырезать изделия желаемой формы и высушить на воздухе.

Чтобы марципан стал коричневым, к смеси молотого миндаля и сахарной пудры добавить 1—2 чайные ложки какао. Если хотят придать марципану розоватую окраску, то вместо воды берется клубничный или вишневый сок.

МАРЦИПАН С МУКОЙ И СЛИВКАМИ

½ стакана 20%-ных сливок, ½ стакана муки, 100 г сладкого миндаля, 2—3 шт. горького миндаля, несколько капель масла или эссенции горького миндаля.

Муку и холодные сливки смешать в маленькой кастрюле в однородную массу, прогревать, помешивая, на слабом огне или водяной бане до тех пор, пока смесь не загустеет и не будет отходить от стенок и дна кастрюли. В холодную массу добавить очищенный от оболочек молотый миндаль, сахарную пудру, при желании также несколько капель пищевой краски и замесить гладкое тесто. Дальше делают так, как описано в предыдущем рецепте,